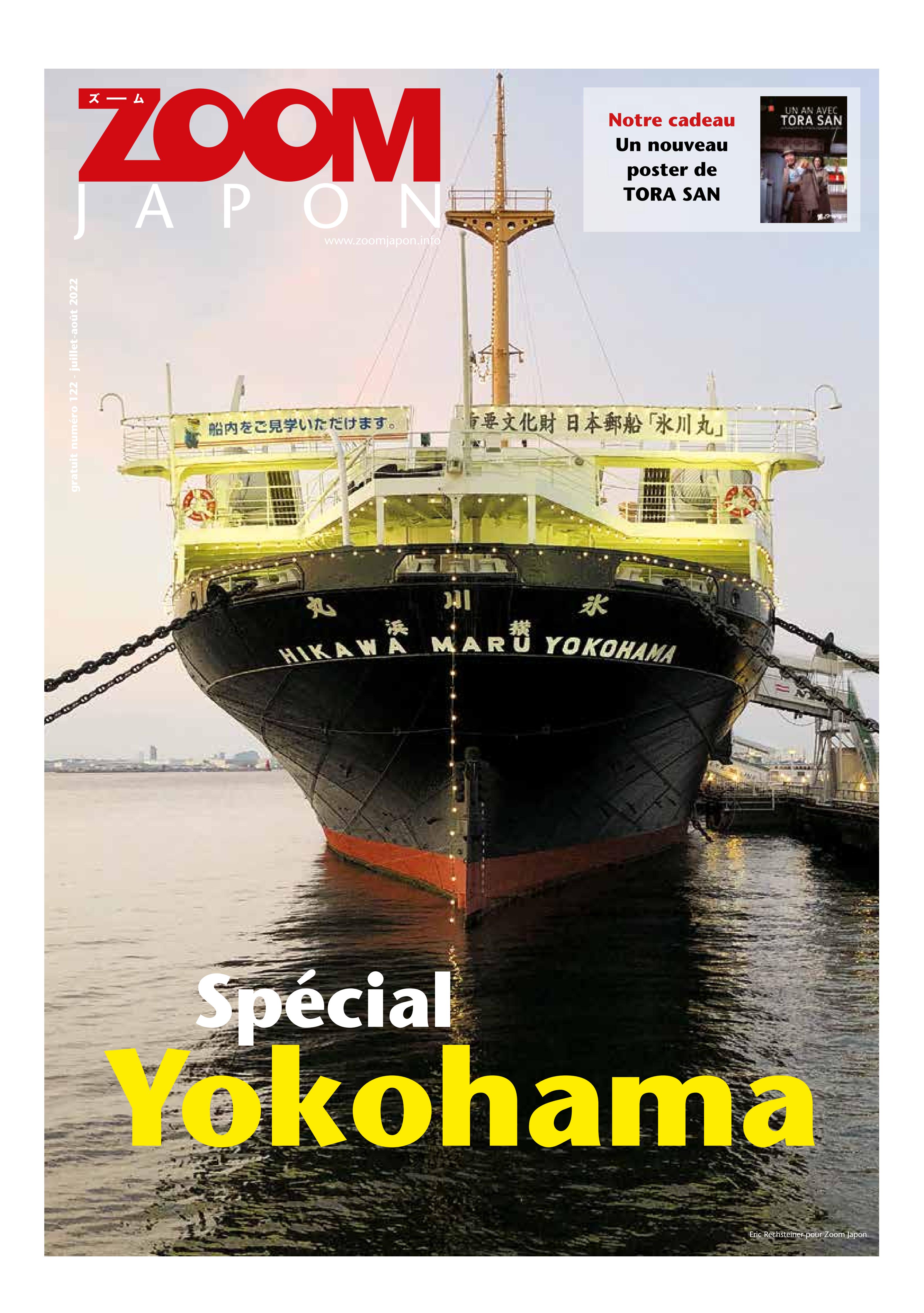


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

ÉDITO **Yokohama**



Pour beaucoup de Japonais et de résidents étrangers de longue date au Japon, Yokohama ne suscite guère d'enthousiasme. La plupart d'entre eux estiment que la cité portuaire n'a pas d'identité et qu'elle n'est finalement qu'une banlieue éloignée de Tôkyô. Pourtant la deuxième ville du Japon en termes de population possède une personnalité affirmée qui s'est constituée sur un peu plus d'un siècle et à laquelle ses habitants s'identifient volontiers. Outre son rôle fondamental dans l'introduction des cultures étrangères, Yokohama a été en première ligne dans le développement du journalisme moderne. Et s'il fallait une seule raison de justifier ce numéro spécial, nous évoquerions la célèbre chanson *Blue light Yokohama* (1969) d'ISHIDA Ayumi qui vaut tous les arguments.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

20% Afin de répondre à la flambée des prix de l'énergie et des produits alimentaires, la municipalité de Yokohama mettra en place fin août un système permettant aux habitants et aux entreprises de récupérer 20 % des dépenses effectuées (hors restauration) dans la limite de 30 000 yens par personne pour un montant de 150 000 yens déboursés. La mesure est baptisée *"reshikatsu"*.

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Arrondissement de Naka, Yokohama



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

A partir du moment où Yokohama a été désigné comme l'un des principaux ports de commerce du Japon et que son activité s'est fortement développée, de nombreux Chinois sont venus s'installer comme ils l'avaient fait à Nagasaki des siècles auparavant. Le quartier chinois de Yokohama (*chûkagai*) est désormais le plus important du Japon, mais aussi d'Asie en dehors de la Chine continentale. Dans les petites ruelles qui le composent, on plonge dans un univers très différent de la culture japonaise, comme cette ruelle Tainan qui fait écho à la ville taïwanaise.

EDUCATION **De nouveaux enseignants**

Pour éviter une pénurie dans l'enseignement, les autorités locales lancent une opération dont le slogan est *"Réalisez votre rêve de devenir instituteur à Yokohama !"* A partir de la rentrée 2023, en avril, les lycées de la ville proposeront une nouvelle formation d'enseignant à raison d'un cours par semaine, dans le but d'entretenir tout au long de leur scolarité l'intérêt des jeunes qui souhaitent enseigner.

POINT DE DISTRIBUTION **Institut français Yokohama**

S'il vous fallait une bonne raison d'aller à Yokohama, celle de pouvoir y récupérer *Zoom Japon* ferait l'affaire. Votre magazine est en effet disponible à l'Institut français de Yokohama, situé au cœur de la ville, à 5 minutes de la gare de Kannai. Meiji-ya Onoe-chô bldg. 7F, 5-76, Onoe-chô, Naka-ku, Yokohama 231-0015 Tél. 045-201-1514. 10h-14h30 et 15h30-19h (mardi-vendredi), 9h30-17h30 (samedi). 10h-13h (dimanche). Fermé le lundi.

LA CANTINE DE MINUIT

Yarō Abe









Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Au cimetière international de Yokohama, on trouve les tombes de nombreux Français qui ont participé au développement de la cité portuaire.

Yokohama, un cœur français

Le professeur NISHIBORI Akira rappelle que la deuxième ville du Japon doit beaucoup à la présence française.

Le Japon contemporain a longtemps été sous le charme de la culture anglo-américaine, surtout après la fin de la Guerre du Pacifique. Cependant, la France a joué un rôle central dans sa modernisation. En effet, le Japon entretient avec la France une relation longue et étroite qui remonte au milieu du XIXe siècle (voir *Zoom Japon* n°55, novembre 2015), lorsque le pays s'est ouvert au commerce extérieur.

L'un des plus grands spécialistes de l'histoire des relations entre le Japon et la France s'appelle NISHIBORI Akira, professeur émérite de l'université nationale de Yokohama, qui a consacré l'essentiel de sa carrière universitaire à étudier la contribution des expatriés français au Japon, en particulier dans la seconde moitié du XIXe siècle. Cet universitaire de 88 ans est né et vit toujours à Yokohama. Sa maison est cachée dans le labyrinthe suburbain appelé Yamate, un quartier résidentiel huppé traversé par une myriade de rues étroites et sinueuses où les visiteurs se perdent facilement. Aujourd'hui, ce quartier tranquille est rempli de maisons individuelles à deux ou trois étages, mais en mai 1945, alors qu'il avait dix ans, il a été entièrement rasé par les raids aériens américains. Heureusement, à ce moment-là, NISHIBORI, ainsi que d'autres enfants du quartier, avaient été évacués vers la ville thermale de Hakone.

Il avoue qu'avant d'entrer à l'université, il ne connaissait rien de la France, bien qu'il s'intéressât à l'histoire et à la culture occidentales. Même sa décision d'apprendre le français comme langue étrangère a été simplement dictée par l'opportunisme. *"Tous les étudiants de l'université choisissaient l'anglais, ce qui signifie que les cours étaient surchargés et qu'il y avait beaucoup de concurrence"*, explique-t-il. *"Le cours de français, en revanche, ne comptait que cinq étudiants. C'était un environnement beaucoup plus détendu (rires). A l'époque, la connaissance du français n'offrait même pas de possibilités d'emploi au Japon, alors je me suis inscrit en doctorat. C'est pendant mes études doctorales à l'université de Chûô qu'on m'a proposé d'enseigner dans le même institut. C'est ainsi qu'en 1963, je suis devenu maître de conférences à la faculté de lettres."*

NISHIBORI Akira a ensuite enseigné dans d'autres universités, participant à de nombreux projets et colloques internationaux parrainés par le ministère français de la Culture et la Bibliothèque nationale de France. Dans les années 1990, il a fondé la Société franco-japonaise de Yokohama et publié le magazine *Japan-France Exchange*. En 2000, il a finalement pris sa retraite de l'Université nationale de Yokohama, et en 2017, il a été nommé Commandeur de l'Ordre des Palmes académiques, la plus haute distinction conférée par le ministère français de l'Education nationale, pour sa contribution ex-

ceptionnelle à la recherche scientifique. Selon lui, la France s'est intéressée tardivement au Japon. *"Au cours du XVIe siècle, les Français n'ont pas rejoint les Néerlandais et les Portugais dans leurs efforts pour ouvrir le Japon au commerce extérieur. Puis, à l'époque d'Edo (1603-1868), le shogunat a fermé le pays pour de bon* (voir *Zoom Japon* n°119, avril 2022)*, de sorte qu'il n'y a eu pratiquement aucun contact entre les deux pays. Cependant, après que les Etats-Unis ont forcé le Japon à ouvrir ses frontières, la France n'a pas tardé à faire sentir son influence et a signé en 1858 le traité d'amitié et de commerce avec le régime Tokugawa."*

Au début des années 1860, le shogunat tente désespérément de moderniser son armée pour faire face à la double menace des seigneurs féodaux favorables à l'empereur et des puissances occidentales. Il demande l'aide de la France dont le gouvernement finit par lui livrer 15 canons. L'étape suivante a consisté à se doter d'une marine moderne. Le shogun avait été témoin de la puissance et de la technologie avancée de la flotte du Commodore Perry et était convaincu qu'il était essentiel de construire de grands navires de guerre afin de défendre le pays contre une invasion étrangère. Par conséquent, l'interdiction de longue date de construire de grands navires a été levée et les seigneurs féodaux ont été autorisés à construire des navires de guerre modernes. Cependant, ils ne disposaient pas de la technologie nécessaire. C'est ainsi qu'en 1864, l'ingénieur naval Léonce Verny arrive au Japon et est chargé de construire un arsenal à Yokosuka (voir *Zoom Japon* n°55, novembre 2015), une ville située à quelque 25 kilomètres au sud de Yokohama.

"Non seulement Verny a acheté toutes les machines nécessaires et recruté une soixantaine d'ouvriers et d'ingénieurs français, mais il a également créé une école pour former les ingénieurs locaux. Vous voyez, la technologie et l'éducation sont inséparables. Les Français ont compris que le simple fait d'apporter de nouvelles technologies au Japon n'avait aucun sens s'ils ne prenaient pas soin d'éduquer les jeunes ingénieurs japonais du futur. L'un d'eux, Tsunekawa Ryûsaku, a plus tard joué un rôle actif dans la conception du dock Uraga à Yokosuka", explique l'universitaire à la retraite. L'enseignement étant dispensé en français, ceux qui apprenaient les techniques de construction navale devaient d'abord étudier cette langue. C'est pourquoi, en 1865, le Collège franco-japonais a été ouvert à Yokohama, et certains des premiers diplômés ont travaillé comme interprètes pour les experts français qui avaient été invités au Japon et ne parlaient pas japonais.

Afin de renforcer l'armée shogunale, la France a également envoyé une mission militaire qui a débarqué à Yokohama en 1867. Il s'agit de l'une des premières missions étrangères de formation militaire au Japon et de la première de quatre missions françaises de ce type (la dernière a eu lieu en 1918-19). Elle était composée d'une douzaine d'officiers, dirigés par Charles Chanoine qui deviendra plus tard ministre des Armées. La mission a d'abord séjourné à Yokohama avant de se rendre à Tôkyô.

"Son influence ne s'est pas limitée au domaine militaire. En 1867, sur les conseils de Chanoine, le gouvernement japonais a créé son code pénal militaire. C'était la première loi française transcrite dans un code japonais", précise Nishibori Akira. Les officiers français trouvent le niveau général des soldats japonais plutôt bon. Certains se battront aux côtés des Français à Hakodate en 1868-69, lors d'une bataille contre l'armée impériale nouvellement formée. Parmi eux, il y a aussi les anciens élèves du collège franco-japonais qui deviennent habiles dans les communications entre Français et Japonais.

Malgré l'aide militaire française, l'armée shogunale perd la guerre et la plupart des officiers français quittent le Japon après la chute des Tokugawa. *"Néanmoins, certains d'entre eux sont restés comme Jules Brunet, Frédéric Valette et Charles Dubousquet. Dubousquet, par exemple, était marié à une Japonaise et a continué à jouer un rôle majeur dans la modernisation du Japon en mettant en contact de nombreux spécialistes français dans plusieurs domaines avec le gouvernement. Quant à Brunet, il a refusé d'accepter le nouveau régime. Il a démissionné de l'armée française et s'est rendu à Hokkaidô où il a rejoint l'Alliance du Nord favorable au shogun. Ce n'est qu'après avoir été à nouveau vaincu par les forces impériales qu'il est rentré en France"*, raconte-t-il.

Les experts et ingénieurs français ont été à l'origine de certaines des premières avancées technologiques au Japon, mais Nishibori Akira insiste sur le fait qu'il était encore plus important que ces expatriés apportent culture et éducation. *"Aujourd'hui encore, vous pouvez voir un exemple typique à Yamate et Motomachi où une école fondée par des Français est toujours debout."* Les personnes qui sont à l'origine de cette école sont la Mère Mathilde Raclot et ses sœurs. Mère Mathilde et quatre autres religieuses de l'ordre français de Saint-Maur sont arrivées à Yokohama en 1872 sur les conseils de Bernard Petitjean de la mission étrangère. Elles ont été les premières religieuses à se rendre au Japon. Leur principal objectif : répandre la religion catholique parmi les femmes japonaises.

Après s'être installées sur la Bluff (la colline qui domine le port de Yokohama), elles commencèrent à apprendre le japonais et lancèrent deux projets : l'éducation des filles et la prise en charge des orphelins japonais. Dès la première année, leur école, qui s'appelait alors l'école Dame de St Maur, attira dix étudiantes de différentes nationalités et religions (catholiques et protestantes) issues de familles relativement aisées. Plus tard, elles cherchèrent un terrain à Yamate et y construisirent un établissement où, avec l'aide de Japonaises, ils élevèrent et éduquèrent des orphelins. L'orphelinat, connu plus tard sous le nom de Summer Girls' School, a déménagé à Tôkyô après le grand tremblement de terre de septembre 1923. En 1900, elles ouvrirent le Yokohama Kôran Jogakkô pour les filles. L'école a changé de nom pour devenir Yokohama Futaba Gakuen en 1951 et se trouve toujours à la même adresse. Mère Mathilde et ses sœurs sont enterrées, comme beaucoup des premiers Occidentaux venus au Japon, dans le cimetière international.

Un autre cas où l'éducation française a porté ses fruits se trouve dans la région du Kansai, où certains des premiers diplômés de l'école française de Yokohama ont travaillé comme interprètes pour les 24 ingénieurs français qui ont aidé à exploiter les mines d'argent de Himeji et d'Ikuno, toutes deux situées dans la préfecture de Hyôgo. L'exploitation minière était la première industrie d'Ikuno, remontant à 807, et plusieurs minéraux ont été extraits jusqu'à la fermeture des mines en 1973.

La mine d'argent, en particulier, a été la première où une technologie avancée a été introduite avec l'aide de Jean-François Coignet. L'ingénieur français a même suggéré aux autorités de construire une route pour relier la mine d'Ikuno et le port de Himeji. La route de la mine d'Ikuno, longue de 49 kilomètres, a été conçue par un autre ingénieur français, Léon Sisley, et a été achevée en 1876. Il s'agissait de la première route industrielle ouverte au Japon et la première à adopter le Macadam nouvellement inventé, qui était la dernière technologie européenne à l'époque. Elle a été utilisée à cette fin jusqu'en 1921, date à laquelle elle a été remplacée par le chemin de fer Bantan (aujourd'hui la ligne JR Bantan).

Aujourd'hui, malheureusement, il ne reste presque plus de traces de la présence française à Yokohama, Futaba Gakuen étant un rare cas d'institution d'origine française qui a survécu à l'épreuve du temps. Nous savons, par exemple, que le Collège franco-japonais se trouvait près du quartier de Motomachi, mais son emplacement précis est inconnu. Dans d'autres cas, il ne reste qu'un panneau pour rappeler qu'un bâtiment historiquement important se trouvait à un certain endroit. *"Un exemple concret peut être trouvé près de la gare d'Ishikawachô. J'ai mentionné plus tôt l'arsenal naval de Yokosuka. En préparation de ce projet gigantesque, le consul français au Japon, Léon Roches, a conseillé aux autorités japonaises de construire d'abord*

une petite usine de style occidental où les Japonais pourraient apprendre à faire fonctionner les machines. C'est dans ce but que l'usine sidérurgique de Yokohama fut créée en 1865. Sa taille représentait environ un dixième du futur arsenal et s'occupait principalement de la réparation des bateaux et de la fabrication de chaudières. Elle était équipée de fonderies et disposait d'ateliers où les Japonais pouvaient se perfectionner dans le travail du bois, la chaudronnerie, le tournage et la fabrication de voiles. On peut dire que l'usine sidérurgique de Yokohama a jeté les bases de l'industrie japonaise moderne", estime NISHIBORI Akira. *"Aujourd'hui, malheureusement, toute la zone a changé et il ne reste que quelques photos pour nous rappeler l'aspect de l'usine. Les gens qui descendent à la gare d'Ishikawachô et vont dans le quartier chinois ne remarquent même pas le panneau et ne peuvent pas imaginer que la première usine moderne du Japon se trouvait ici il y a 150 ans"*, regrette-t-il.

Les explorateurs urbains qui veulent trouver au moins quelques vestiges de la présence française à Yokohama doivent se rendre dans le quartier de Bashamichi. Ils y trouveront quelques lampes à gaz restaurées qui ne manqueront pas de les ramener aux premières années de l'ère Meiji. D'autres lampes se trouvent dans la rue, devant l'hôtel New Grand. *"Pour nous, ces lampes ont l'air pittoresques et nostalgiques, mais pour les Japonais qui vivaient à Yokohama à cette époque, elles ne représentaient rien de moins que la lumière de la civilisation"*, explique le professeur. Le responsable de cette œuvre était Henri Pélegrin, un ingénieur gazier français arrivé à Yokohama en décembre 1870 où il travaillait pour une entreprise japonaise. *"L'éclairage au gaz a commencé le 29 septembre 1872, et on peut dire que la vie à Yokohama en fut changée à jamais. Beaucoup de gens pensent que Ginza a été le premier endroit au Japon à être éclairé au gaz. Cependant, ces lampes élégantes ne sont pas arrivées à Tokyo avant 1874."*

Une hypothétique promenade sur le thème de la France dans Yokohama pourrait aussi bien se terminer au parc Motomachi. C'est ici que l'on trouve les traces de l'homme qui a contribué à la construction de la ville : Alfred Gérard. *"Lorsque nous considérons l'aspect d'un lieu, nous pensons naturellement aux architectes et à leurs bâtiments. Pierre-Paul Sarda, par exemple, fut un architecte français très actif à Yokohama. Cependant, un autre Français qui a grandement contribué à la physionomie occidentale de Yokohama est Gérard. C'est lui qui a fourni les briques et les tuiles qui ont eu un rôle si important"*, raconte NISHIBORI Akira.

Alfred Gérard est arrivé à Yokohama au début des années 1860 en tant que représentant d'une maison de thé anglaise. Il était titulaire du passeport n° 32, c'est-à-dire qu'il était le 32e étranger admis à entrer au Japon. En 1863, ayant pris possession de deux concessions à Yokohama sur lesquelles se trouvaient deux sources, il commença à vendre de l'eau aux navires en partance. Parallèlement, il se mit à importer de France des produits alors inconnus au Japon comme le champagne et les biscuits, et ouvrit même en 1866 une boucherie pour la communauté étrangère.

Ensuite, il fabriqua des briques et des tuiles, et ses produits se répandirent dans toute la ville - ou du moins dans sa partie de style occidental. *"Aujourd'hui encore, lorsque les entreprises de construction commencent à creuser pour un nouveau bâtiment, il arrive qu'elles déterrent certaines de ses briques. La frénésie de construction à Yokohama a atteint un tel niveau que l'usine de Gérard ne pouvait plus répondre à la demande et qu'il a entrepris de mécaniser la production artisanale en faisant venir des machines françaises par bateau à vapeur"*, précise-t-il.

Heureusement, nous n'avons pas besoin de creuser des trous pour trouver des traces de la vie et de l'œuvre de Gérard à Yokohama. Au parc Motomachi, près de l'entrée, (à proximité d'une piscine qui aurait été construite en 1930 en son hommage) on trouve plusieurs de ses briques et tuiles. Le nom de Gérard est même visible sur les briques découvertes à proximité de la piscine. *"Le briquetier français est à l'origine de l'introduction de la construction de murs en briques à la française au Japon. Même aujourd'hui, après tout ce temps, il y a encore des bâtiments à Yamate qui arborent des "tuiles Gérard". D'ailleurs, vous avez peut-être remarqué que la façade de ma maison présente le même type de briques françaises... bien que les briques soient fausses (rires)."*

JEAN DEROME



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

A la retraite, le professeur Nishibori demeure l'un des grands spécialistes des relations franco-japonaises.

PRESSE A l'avant-garde de la liberté

Compte tenu de son statut de port ouvert sur l'étranger, la ville a été au cœur du journalisme moderne.

C'est à Yokohama que l'histoire du journalisme moderne au Japon a commencé. Le premier journal publié par une entreprise japonaise a été le *Yokohama Mainichi Shinbun*. Il est paru le 28 janvier 1871 et, contrairement aux anciens journaux en langue japonaise de la période Edo (1603-1868), il utilisait des caractères en plomb et une presse parfaite sur du papier occidental. Le gouverneur de la préfecture de Kanagawa, Iseki Moriyoshi, serait à l'origine de cette initiative. Il était convaincu que les commerçants et autres hommes d'affaires japonais qui s'étaient installés à Yokohama lorsque la ville est devenue un port international avaient besoin d'un journal moderne. En effet, au début, les informations commerciales représentaient le contenu principal du quotidien, mais dans les années suivantes, il s'est progressivement transformé en un porte-parole du mouvement des droits civiques.

Comme dans beaucoup d'autres entreprises du début de l'ère Meiji (1868-1912), la naissance de la presse japonaise moderne a été inspirée par le travail d'une poignée d'étrangers entreprenants. En fait, au moment où le premier numéro du *Yokohama Mainichi Shinbun* fut publié, quelques quotidiens étaient déjà en circulation, et Yokohama était au centre de cette activité.

Le premier de ces journaux, le *Japan Herald,* a vu le jour le 23 novembre 1861. Fondé par l'Anglais A. W. Hansard, il s'agissait d'une publication de quatre pages, initialement imprimée sur du papier de format tabloïd. Elle utilisait l'impression à caractères mobiles et paraissait tous les samedis soirs. La couverture du *Japan Herald* allait des annonces officielles des différents consulats aux nouvelles de Yokohama, du Japon et du monde. Les conditions du marché et les horaires des navires étaient rapportés, et la publication présentait même des publicités pour les sociétés commerciales basées à Yokohama et à Shanghai. Avec le *Japan Herald,* Yokohama disposait de son premier journal moderne fournissant des informations précises et opportunes à une large base de lecteurs.

Bien sûr, cela ne veut pas dire qu'il n'y avait pas eu de journaux d'aucune sorte au Japon auparavant. Dès le début de la période Edo, les Japonais lisaient avec avidité des journaux de grande taille appelés *kawaraban* qui mélangeaient images et textes. Ces *kawaraban*, cependant, étaient en quelque sorte des "éditions spéciales" puisqu'ils n'étaient publiés qu'en réponse à des événements ou des incidents particuliers.

Lorsque le *Japan Herald* et d'autres journaux de langue anglaise sont apparus à Yokohama, le shogunat a commandé des traductions en japonais et des copies manuscrites pour les fonctionnaires du gouvernement. Appelés *hon'yaku hissha shimbun* (journaux de traduction et de transcription), ils ont constitué une étape importante dans l'histoire de la presse nippone. Le lectorat était toutefois strictement limité à l'élite des fonctionnaires du shogunat et des gouvernements des clans féodaux. En 1863, Hansard est entré à nouveau dans l'histoire en fondant le *Daily Japan Herald,* le premier quotidien du Japon. Il a continué à développer régulièrement son entreprise, lançant plus tard un bihebdomadaire pour les lecteurs étrangers. Le succès du *Japan Herald* provoqua une ruée vers les journaux concurrents de langue anglaise à Yokohama. Le *Japan Commercial News* commença à paraître en mai 1863, suivi du *Japan Times* en septembre 1865. La *Japan Gazette* fut lancée en octobre 1867 et le *Japan Weekly Mail* en janvier 1870, le même mois que le lancement du journal francophone *L'Echo du Japon*.

Les résidents étrangers de Yokohama n'étaient pas les seuls à avoir besoin de journaux. C'est en réponse à la demande croissante des lecteurs locaux qu'en 1864, Joseph Heco a fait une première tentative de publication d'un journal en langue japonaise, le *Kaigai Shimbun*. Heco, malgré son nom, était japonais de naissance et s'appelait à l'origine Hamada Hikozô. Alors qu'il était en mer pendant la période du *sakoku*, il fut secouru par un navire américain et emmené aux États-Unis où il apprit la langue et fut naturalisé. Lorsque le Japon s'est ouvert au commerce extérieur, il est rentré dans son pays et est devenu une source importante d'informations sur le reste du monde. Bien qu'à certains égards, le *Kaigai Shimbun* puisse être considéré comme le premier périodique en langue japonaise, il contenait principalement des traductions de journaux anglais. Au début écris entièrement à la main, ce n'est qu'en mai 1865 qu'il passa à la gravure sur bois. Quoi qu'il en soit, il était toujours dans le rouge et avait un tirage plutôt faible. Il cessa de paraître en septembre 1866.

Là encore, les entrepreneurs étrangers ont eu plus de chance que les locaux pour créer des journaux en langue japonaise. En 1867, par exemple, M. B. Bailey, un prêtre anglican attaché au consulat britannique de Yokohama, a publié le *Bankoku Shimbunshi.* Il a été suivi l'année suivante par le *Yokohama Shimpô Moshiho-gusa,* publié par l'Américain E. M. Van Reed. Ces journaux en langue japonaise utilisaient la gravure sur bois et la reliure japonaise. Comparés aux journaux en langue étrangère qui paraissaient alors, ils étaient publiés moins fréquemment et souvent de façon irrégulière. Néanmoins, la demande était si forte que des exemplaires pirates du *Bankoku Shimbunshi* ont été mis en circulation.

Une autre figure majeure des débuts du journalisme au Japon fut J. R. Black, un expatrié d'origine écossaise arrivé au Japon vers la fin de 1863. Il fut d'abord actif à Yokohama en tant que commissaire-priseur. Puis, en avril 1865, il devint copropriétaire du *Japan Herald* de A. W. Hansard et décida de s'installer au Japon, faisant venir sa famille de Grande-Bretagne. En raison de désaccords avec Hansard, Black quitta bientôt le *Herald* et fonda la *Japan Gazette* à Yokohama en octobre 1867. Ce quotidien de langue anglaise acquit une certaine réputation, dépassant même celle de son rival, le *Herald*.

En mai 1870, il lança *The Far East,* un magazine illustré de photographies collées sur ses pages. Il fut aussi un journaliste engagé et le magazine devint une tribune précieuse pour ses idées : il y présenta les coutumes japonaises aux lecteurs étrangers, discuta de la position internationale du Japon et préconisa les meilleures voies à adopter par le pays dans ses relations extérieures.

Mais Black ne s'arrêta pas là. Soucieux de faire entendre ses opinions au-delà de la petite communauté étrangère, il engagea un rédacteur en chef japonais et, avec l'aide de Francisco da Roza, un ami portugais, il fonda le *Nisshin Shinjishi*. Ce magazine en langue japonaise fit ses débuts le 23 avril 1872 et attira rapidement l'attention des autorités en publiant des articles sur la politique du gouvernement et en prônant ouvertement des réformes politiques, notamment la liberté d'expression et l'expansion de la démocratie. Finalement, le gouvernement introduisit en 1875 une nouvelle loi excluant les étrangers de la publication de journaux en japonais, mettant ainsi fin à la publication du magazine. Bien qu'il ait apporté une contribution importante au développement du journalisme au Japon, peu de gens se souviennent de lui aujourd'hui car son travail a été éclipsé par deux autres étrangers : Charles Wirgman et Georges Bigot. Quelques années plus jeune que Black, Wirgman était un autre Anglais arrivé au Japon en 1861 en tant que correspondant de l'*Illustrated London News.*


TÔBAÉ

UN NUMÉRO 0. Y. 80 Sen. . — JOURNAL SATIRIQUE — ABONNEMENT 3 Mois . . . . 4 Y. 50

1re ANNÉE. — NUMÉRO 6 — DEUX NUMÉROS PAR MOIS. — DESSINS PAR G. F. BIGOT.

G. Bigot

ON S'ABONNE AU CLUB HOTEL Nº. 5 YOKOHAMA. Nº. du 1er MAI 1887.

Collection Christian Polak

Inspiré par le Japan Punch *de Charles Wirgman,* Tôbaé *de Georges Bigot a eu une belle influence.*

Cependant, après avoir constaté les nombreuses possibilités offertes aux personnes entreprenantes au Japon, il n'a pas tardé à lancer ce qui allait devenir le premier magazine japonais : le *Japan Punch.*

Publié pour la première fois en 1862, alors que Wirgman n'avait que 29 ans, et calqué sur une publication humoristique britannique populaire, *Japan Punch* était un magazine satirique illustré qui est rapidement devenu populaire pour son aspect et son contenu irrévérencieux. La plupart des illustrations de Wirgman étaient des dessins à la plume réalistes dont le souci du détail correspond au contenu des articles. Ses histoires reflétaient de manière vivante la situation sociale et il était particulièrement doué pour saisir le caractère des gens. Bien que *Japan Punch* ait été créé à l'origine pour la communauté étrangère (il était tiré à 200 exemplaires), il a fini par influencer le journalisme japonais. Les *"Ponchi-e"* ou "images de style Punch" ont commencé à apparaître dans les médias japonais et, selon de nombreux experts, ont influencé le style manga local. Le deuxième numéro n'est pas sorti avant 1865, après quoi *Japan Punch* est devenu un magazine mensuel pendant 22 ans. Le dernier numéro est paru en 1887, l'année même où Georges Bigot (voir *Zoom Japon* n°82, juillet 2018), peintre, illustrateur et caricaturiste français, a lancé son propre hebdomadaire satirique, *Tôbaé.* Il était arrivé au Japon en 1882 pour travailler comme professeur d'art. A l'expiration de son contrat, il a d'abord essayé de lancer un magazine en langue française en décembre 1984. Cependant, cette première tentative (appelée *Tôbaye*) n'a duré qu'un seul numéro. La deuxième version, orthographiée *Tôbaé,* est sortie en 1887 et, comme *Japan Punch*, a attiré l'attention des lecteurs avec ses caricatures et ses commentaires pleins d'esprit sur la politique japonaise. Avec NAKAE Chômin, il partageait une vision négative du gouvernement Meiji. Voilà pourquoi le penseur politique contribua aux légendes japonaises des illustrations du magazine. La raison de l'ajout de traductions japonaises était que, bien que *Tôbaé* ne circulait qu'au sein de la communauté française, il était également envoyé aux journaux et magazines japonais dans le but de partager leurs idées politiques avec les journalistes locaux.

A l'époque, le gouvernement tentait d'imposer une révision du traité et de supprimer l'opposition politique. Bigot, cependant, estimait que la révision était prématurée et que l'abolition de l'extraterritorialité pouvait mettre en danger la vie des étrangers vivant au Japon. Si la satire occupe une place importante dans *Tôbaé*, Bigot ne s'intéressait pas seulement à la politique. Il finit par rester au Japon pendant 17 ans, jusqu'en 1899. Cette année-là, la Constitution Meiji fut promulguée, le gouvernement renforça les mesures autoritaires contre le Mouvement pour la liberté et les droits du peuple, et la satire politique dans la presse devint de plus en plus difficile. Dans ces circonstances, Bigot décida de fermer son magazine après avoir publié 70 numéros.

A partir de la fin du XIXe siècle, la présence étrangère dans la presse japonaise s'est affaiblie et Yokohama a été remplacé par Tôkyô comme centre incontesté du journalisme japonais. Cependant, la contribution étrangère à la naissance des périodiques japonais modernes continue d'être reconnue. Charles Wirgman, qui est mort à Yokohama à l'âge de 58 ans en 1891, est enterré au cimetière général étranger de Yokohama. Chaque année, le 8 février, jour anniversaire de sa mort, le festival Punch Hana (également connu sous le nom de festival Wirgman) est organisé devant sa tombe par l'association littéraire de Yokohama, l'association artistique de Yokohama et l'association artistique féminine de Kanagawa. Si vous vous trouvez dans la ville à cette date, vous pouvez donc vous joindre aux artistes et dessinateurs japonais pour honorer celui qu'ils considèrent comme leur saint patron.

GIANNI SIMONE

Yokohama abrite le Musée de la presse (Nihon Shimbun Hakubutsukan) plus connu sous le nom de NewsPark. Ouvert en 2000, cet établissement permet de découvrir l'histoire de la presse et son rôle dans l'histoire du pays. Des expositions temporaires sur des thèmes variés offrent des éclairages originaux et riches d'enseignement. Ouvert de 10h à 17h. Fermé le lundi. 400 yens.

11 Nihon-ôdôri, Naka-ku, Yokohama, 231-8311

https://newspark.jp/en/


ART HOUSE FILMS PRÉSENTE
TEMPURA
UN FILM DE AKIKO OHKU
SORTIE LE 20 JUILLET
CRÉATION : JEFF MAUNOURY
HANABI
ズーム ZOOM JAPON

EVOLUTION **Kotobuki passe au gris**

Ancienne base des travailleurs journaliers, le quartier connaît de profonds bouleversements depuis 30 ans.

A Yokohama, de nombreux quartiers portent des noms de bon augure : Hôraichô (montagne sacrée), Kogane-chô (or), Hinode-chô (lever de soleil), Fukutomi-chô (richesse et bonne fortune) et Chôja-machi (millionnaire). On les trouve de l'autre côté des gares de Kannai et d'Ishikawachô, points d'entrée des restaurants du quartier chinois, de la rue commerçante de Motomachi et du parc Yamashita en bord de mer. Ces quartiers à l'air heureux sont situés plus loin de la mer, entourés par la ligne JR Negishi, l'autoroute métropolitaine et la rivière Ôoka, et en leur milieu se trouve Kotobuki-chô dont le nom – Meilleurs vœux ou Longévité – est particulièrement approprié à la zone, comme on le verra bientôt.

Ce qui est étrange à propos de tous ces endroits, c'est qu'ils n'apparaissent que rarement, voire jamais, dans la littérature officielle sur Yokohama. En 1990, par exemple, l'université de la ville de Yokohama a publié un ouvrage volumineux pour célébrer le centenaire de la ville. Cependant, Kotobuki-chô n'est jamais mentionné dans ses 300 pages. A première vue, cela semble étrange car, tout au long des décennies écoulées, ce quartier a joué un rôle important dans la croissance de Yokohama. Cependant, les projets de commémoration ont tendance à omettre les parties peu recommandables, et beaucoup de gens préfèrent garder ce quartier à l'écart des projecteurs. Après tout, Kotobuki-chô a été pendant de nombreuses années l'un des trois principaux quartiers les plus démunis du Japon, avec San'ya à Tôkyô et Kamagasaki à Ôsaka.

Certes, en entrant dans Kotobuki-chô, on a l'impression de pénétrer dans un monde parallèle, très éloigné du reste de la ville. Ses larges rues rectilignes sont généralement propres mais souvent désertiques. Il y a relativement peu de gens - surtout des hommes âgés – et encore moins de voitures. En revanche, l'endroit est rempli de bicyclettes. Il y en a partout, et on se demande si elles ont été garées par leurs propriétaires - que l'on ne voit nulle part - ou simplement abandonnées.

Une promenade dans le quartier révèle la présence d'un certain nombre de bars et d'*izakaya* où l'on peut affiner ses talents de chanteur avec un petit karaoké. En effet, on peut voir certaines personnes boire à toute heure, parfois même en plein air - une autre chose inhabituelle pour une ville japonaise. On trouve aussi des magasins de bentô, des laveries automatiques et même des douches, ainsi qu'un grand nombre de *doya* (logements à très bas prix) et autres hôtels bon marché.

L'impression générale est celle d'une communauté qui vit en marge de la société japonaise, sans se soucier du style de vie que l'on observe dans le reste du pays, un style de vie qu'elle ne peut en général pas se permettre. Pourtant, au début, les choses semblaient aller bien. A l'origine un marécage insalubre, toute la zone avait été récupérée et développée lorsque le port de Yokohama s'est ouvert au commerce extérieur au milieu du XIXe siècle. Même les noms de bon augure susmentionnés ont été choisis comme porte-bonheur pour un quartier qui devait contribuer au développement économique de la cité.

Cependant, l'ensemble du quartier a été incendié, comme la majeure partie du centre-ville, lors du raid aérien du 29 mai 1945. Après la guerre, Kotobuki et les quartiers voisins ont été réquisitionnés par l'armée américaine. Dans le même temps, de nombreux journaliers sont arrivés à Yokohama en provenance de tout le pays pour travailler au port. Chaque jour, 1000 personnes étaient nécessaires pour décharger les fournitures expédiées des États-Unis, et le port est devenu encore plus actif pendant la guerre de Corée au début des années 1950, lorsque le Japon a joué un rôle important en tant que base arrière pour l'approvisionnement et le transit des soldats et du matériel.

De nombreux dockers vivaient à la dure dans les baraquements construits à la hâte à Hinodechô et Koganechô, le long de la rivière Ôoka, mais lorsque les soldats américains quittèrent Kotobuki-chô, en 1955, la ville se retrouva avec un vaste terrain vague prêt à être réaménagé. Le bureau de l'emploi y déménagea depuis Sakuragichô et des logements simples furent construits pour accueillir les travailleurs journaliers. Le premier, Kotobuki-sô (actuellement Tôyô-sô), a ouvert en 1956 et en 1963, on en comptait plus de 80. De nombreux Coréens se sont également installés avec les travailleurs et se sont rapidement imposés comme les principaux propriétaires fonciers de la région.

Cependant, les problèmes n'étaient pas terminés pour Kotobuki-chô. Au cours des années suivantes, les yakuzas ont commencé à contester la domination coréenne sur la zone et y ont introduit le trafic de drogue, les jeux d'argent et la prostitution. Le sentiment général d'anarchie est tel que le quartier est surnommé Western City, en référence au Far West dépeint dans les films de cow-boys en vogue à l'époque.

Les années 1960 furent des années de forte croissance économique et les travailleurs journaliers furent très demandés par les docks et l'industrie du bâtiment (ceux qui n'avaient pas la chance de trouver un emploi pouvaient toujours vendre leur sang à la banque du sang locale qui a ouvert en 1961). De plus en plus de gens arrivèrent (parmi eux, les mineurs qui avaient perdu leur emploi pendant la transition industrielle du charbon au pétrole) et dans les années 1970 et 1980, ils furent rejoints par des immigrants étrangers - Pakistanais, Coréens, Latinos et surtout Philippins.

Même le documentariste OGAWA Shinsuke (voir *Zoom Japon* n°79, avril 2018) fut fasciné par le Kotobuki-chô. Il envoya son équipe vivre parmi les travailleurs journaliers pendant dix mois et sortit en 1975 *Heigh-ho ! Kotobuki, la ville des travailleurs libres.* Ce film se concentre sur le mélange de pauvreté, de discrimination, de solitude, de désespoir, de colère et de tristesse qui caractérisait sans aucun doute le quartier à l'époque : des travailleurs allongés ivres dans la rue, des montagnes d'ordures éparpillées partout et des bagarres quotidiennes entre bandes rivales. Le 10 mai 1978, même le poste de polie fut attaqué au cocktail Molotov par deux hommes.

Ceux qui n'y vivaient pas - les gens "normaux" - considéraient Kotobuki-chô comme un endroit effrayant à éviter à tout prix. Cependant, pour les étrangers - dockers, ouvriers de la voirie et du bâtiment, et leurs homologues féminines, femmes de chambre, artistes et prostituées - dont beaucoup étaient en situation irrégulière sans visa valide, Kotobuki-chô était une sorte de paradis, un foyer loin de chez soi, un petit univers qu'ils ne quittaient que pour aller travailler, chiner au marché aux puces du parc Ôdôri ou, dans le cas des Philippins, aller à la messe du dimanche à l'église de Yamate, à 20 minutes de marche.

A son apogée, les quelques dizaines de pâtés de maisons qui composent le quartier abritaient environ 5 à 6 000 travailleurs. Puis, à la fin des années 1980, la bulle économique a éclaté, et comme une grande partie du travail sur les quais a été automatisée, le nombre de postes vacants a régulièrement diminué. De nombreuses personnes ont cherché du travail ailleurs et les étrangers sont rentrés chez eux. Quant à ceux qui sont restés, ils sont devenus vieux et trop faibles pour supporter les conditions difficiles de ces emplois physiquement exigeants.

Aujourd'hui, sur les 3 474 personnes qui vivent à Kotobuki-chô (selon une enquête menée par la ville de Yokohama en 2021), moins de 1 000 ont un emploi. De nombreux emplois disponibles



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Le vieillissement de la population et la gestion des personnes âgées sont devenus les principaux sujets de préoccupation à Kotobuki-chô.

sont également différents de ceux du passé, où les travailleurs non qualifiés étaient les bienvenus à condition d'être jeunes et forts. Aujourd'hui, il s'agit de casser, et non de construire, et les travaux de démolition exigent des personnes qualifiées. Une offre d'emploi typique : *"Travaux généraux de démolition de logements, 2 personnes, 8h-17h, 10 000 yens."*

La majorité des habitants de Kotobuki-chô, cependant, ont plus de 60 ans et bénéficient des prestations sociales et d'autres services tels que les soins médicaux et les aides financières. On les voit partout, se traînant sur leurs mauvaises jambes, certains s'appuyant sur une canne, d'autres sur des auxiliaires de vie. Beaucoup d'entre eux dépendent désormais des allocations pour survivre. La ville de Yokohama avait l'habitude d'exiger que les demandeurs d'aide sociale aient une adresse résidentielle - empêchant ainsi la plupart des locataires d'asile de nuit d'obtenir de l'aide - mais au début des années 1990, le syndicat local des travailleurs journaliers et les groupes de défense des droits civils ont réussi à faire pression pour supprimer cette règle.

En fin de compte, le nom de Kotobuki-chô est devenu une prophétie auto-réalisatrice car sa population principale a vieilli. Avec l'âge, l'atmosphère générale a également changé. Plus personne n'allume de feu dans la rue, et les décharges illégales de téléviseurs, de meubles et même de voitures cassés qui étaient encore courantes il y a 20 ans ont disparu. Il est rare de trouver des personnes ivres dormant à la belle étoile, bien qu'à en juger par le nombre de magasins d'alcool, la boisson reste un passe-temps local. Au coin de l'intersection principale de Kotobuki-chô, par exemple, se trouvent une épicerie et un magasin d'alcool qui semblent être le principal pôle d'attraction du quartier, et sans doute son endroit le plus vivant : il y a toujours un groupe de personnes qui se rassemblent devant, buvant et discutant. L'autre vice local, outre l'alcool, ce sont les paris et les jeux d'argent, comme en témoigne Boatpier Yokohama, l'énorme boutique de paris sur les courses de bateaux de cinq étages à la façade rouge et, selon les habitants, les salles de jeux illégales gérées par les yakuzas et situées on ne sait où.

Ces choses mises à part, cependant, Kotobuki-chô est différent. Les préjugés ont peut-être la vie dure, et ceux qui n'y ont jamais mis les pieds en parlent encore à voix basse et d'un ton inquiet, mais la vérité est que, loin d'être un endroit dangereux, ce quartier est devenu un lieu pour les retraités, bien que d'un genre assez spécial ; une ville endormie dont les habitants vivent et se déplacent au ralenti. Pendant la journée, la plupart des rues sont presque désertes, et les niveaux de vol et de criminalité sont faibles. Selon la police, leur incidence est la même que dans les autres quartiers de Yokohama. Même le paysage urbain local semble un peu différent, car certaines des caractéristiques principales de la zone ont disparu, notamment le centre de travail situé à l'intersection principale de Kotobuki-chô. A la place, on a construit un centre d'aide sociale, car le principal souci des autorités locales est désormais de s'occuper de cette population de plus en plus âgée - des gens qui sont venus chercher du travail à la fin de leur adolescence et qui y vivent depuis 40 ou 50 ans.

Ailleurs, les bars traditionnels et les hôtels bon marché ont été rejoints par de nouveaux centres d'aide sociale orientés vers la démographie dominante. Jusqu'en 2018, par exemple, le Chrysalis Dining Room proposait des repas simples et bon marché composés de riz, d'une soupe miso et d'un plat principal. L'ASBL qui gérait l'endroit - l'une des nombreuses qui étaient actives dans la région - parvenait à maintenir les coûts bas grâce à des dons de riz et d'autres ingrédients. Maintenant que cette salle à manger a fermé, on peut trouver des repas bon marché à Kiraku na Ie, un établissement pour personnes âgées de plus



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Kotobuki-chô reste encore mal loti par rapport aux autres quartiers de la ville même si les choses se sont améliorées ces dernières années.

de 60 ans. Géré par l'Association de voisinage de Kotobuki-chô, c'est un lieu où les gens peuvent se rencontrer et même prendre un bain.

Le bain-douche se trouve de l'autre côté de la rue de Kiraku na Ie. Ouvert en 2008, cet établissement a pour principal objectif d'offrir un emploi aux personnes handicapées et à celles qui ont été exclues des possibilités d'emploi en raison de leur alcoolisme, de leur toxicomanie ou de leurs troubles mentaux.

Toutes ces personnes vivent encore dans les nombreux logements bon marché que l'on trouve partout dans Kotobuki-chô. Il y a une dizaine d'années, on comptait 110 établissements de ce type pour un total de 7 733 chambres, dont 1 600 étaient vacantes. La ville de Yokohama a eu recours à certains d'entre eux, la principale différence étant que les anciens bâtiments ont été rénovés et adaptés aux besoins des personnes à mobilité réduite, et dans certains cas, les minuscules chambres à trois tatamis ont été modifiées pour inclure un lit médicalisé et un fauteuil roulant.

En ce qui concerne l'hébergement, la plus grande nouveauté de ces 15 dernières années a été l'arrivée de voyageurs à petit budget et de routards, attirés par les hôtels extrêmement basiques mais peu cher du quartier et par son bon emplacement à quelques pas de certaines des principales attractions de Yokohama, dont Chinatown et le parc Yamashita. Le centre de cette nouvelle activité est le Yokohama Hostel Village, dont la façade colorée contraste fortement avec les extérieurs lugubres des *doya*. L'auberge a ouvert ses portes en 2005 pour répondre au problème de l'augmentation du taux d'inoccupation des logements locaux, qui s'élevait à l'époque à 20 %. S'imposant rapidement comme un exemple précoce d'"entrepreneuriat social", son objectif était de changer l'image publique de Kotobuki et de créer de nouvelles opportunités d'emploi pour les habitants qui pourraient avoir un impact positif sur leur vie. A cet égard, on peut considérer que cette auberge a contribué à la revitalisation du quartier.

Concrètement, cela signifie qu'il a fallu rénover et réaménager des installations d'hébergement désaffectées pour accueillir les touristes. Actuellement, l'auberge dispose de trois installations : le bâtiment Hayashi Kaikan qui est principalement utilisé pour les courts séjours, le LB Flat pour les séjours plus longs et le bâtiment ASIA qui propose de petits appartements pouvant accueillir jusqu'à quatre ou cinq personnes. Les tarifs par personne commencent à 3 400 yens et deviennent encore plus avantageux pour les longs séjours ou les groupes. Certes, les chambres les moins chères sont minuscules (5,5 mètres carrés), ce qui signifie qu'il y a à peine la place pour un futon, mais elles sont équipées d'une télévision, d'un réfrigérateur, d'un climatiseur et du wi-fi gratuit. Toute l'activité tourne autour de la réception qui organise de nombreux événements tels que des fêtes et des soirées cinéma gratuites.

Le projet s'est avéré très populaire et les voix à consonance étrangère des vieux travailleurs asiatiques qui avaient l'habitude de s'installer à Kotobuki-chô ont été remplacées par celles des nombreux voyageurs à petit budget qui sont attirés par les prix bas. Avant que la Covid-19 ne mette un frein au tourisme, on pouvait même assister à la scène étrange et légèrement surréaliste de routards occidentaux et de vieux Japonais partageant un rire et essayant d'avoir une conversation.

Lorsque Yokohama est née, au XIXe siècle, la cité a été conçue sur le modèle des villes occidentales et on pouvait avoir l'impression d'être à l'étranger tout en restant au Japon. Même aujourd'hui, en un sens, bien que pour des raisons différentes, Kotobuki-chô est un endroit où l'on peut encore éprouver ce sentiment étrange de dislocation. La prochaine fois que vous irez au Japon, vous aurez peut-être envie d'y faire un tour.

G. S.



POUR SORTIR DE LA MISÈRE, IL Y A 2 OPTIONS ICI :
VENDRE DES ENFANTS OU VENDRE DE L'OPIUM !
TSUKASA MONMA
SHIKAKO
MANCHURIA
OPIUM
SQUAD
3 tomes disponibles
Tome 4
1er juillet 2022
VEGA
DUPUIS
RETROUVE-NOUS SUR
WWW.VEGA-DUPUIS.COM
ET SUR

CINÉMA **Sous le feu des projecteurs**

Du fait de son rôle dans la modernisation du pays, la ville portuaire a suscité l'intérêt de nombreux artistes.

Yokohama est l'une des villes qui apparaît le plus souvent dans les chansons, les films, les livres, les anime et autres éléments de la culture pop japonaise. La liste complète étant très longue, nous nous en tiendrons à quelques exemples notables.

L'un des premiers grands au cinéma est *Jeunes filles japonaises sur le port (Minato no Nihon musume),* un film muet de 1933 réalisé par Shimizu Hiroshi. Ses premiers plans montrent l'activité intense du port et un navire étranger prêt à partir. Avec la scène suivante - la ville vue au loin depuis le sommet d'une colline - ces plans contribuent à donner un sens aux lieux. Dans cette histoire d'amitié et d'amour, de crime et de rédemption, Yokohama est dépeinte comme un carrefour, une ville moderne où les cultures et les mœurs japonaises et occidentales se rencontrent et s'affrontent. Les deux amies qui apparaissent au début, par exemple, portent un uniforme de style occidental et fréquentent une école catholique, et au moins deux des protagonistes sont métis, ce qui est inhabituel dans la société japonaise des années 1930.

Shimizu était un contemporain d'Ozu Yasujirô. Alors que les films du second affirmaient, encore et encore, la supériorité de la culture traditionnelle, le premier explorait souvent le conflit entre la recherche du bonheur individuel et l'ordre social conservateur, et Yokohama était, surtout à cette époque, le lieu qui illustrait le mieux l'ambivalence du Japon vis-à-vis du monde extérieur.

La cité portuaire est le lieu de naissance de l'une des plus grandes icônes culturelles du Japon, Misora Hibari. Bien que pratiquement inconnue en Occident, elle a été pendant près de 50 ans l'une des chanteuses et actrices dominantes du pays, une sorte d'Edith Piaf japonaise. Dotée d'un talent prodigieux, elle a fait ses débuts sur scène en 1945, à l'âge de huit ans, dans une salle de concert de Yokohama. A l'âge de 12 ans, elle connut son premier succès national et, la même année, elle commença à apparaître sur le grand écran. *Kanashiki Kuchibue (Sad Whistle)* est l'histoire d'une orpheline de guerre et de son frère qui se cherchent dans le Yokohama d'après-guerre. Dans le film, la chanson titre a été composée par le garçon avant de partir à la guerre et devient le lien unissant la fratrie. C'est une sorte de blues japonais. Cette musique est devenue populaire à la fin des années 1930, en même temps que d'autres styles musicaux américains comme le jazz et le boogie-woogie, et après la guerre, ils en sont venus à représenter les deux visages de l'âme japonaise : le boogie-woogie, chanté par Kasagi Shizuko et centré sur la scène tokyoïte, exprimait le sentiment de joie et l'espoir en l'avenir des gens ; le blues, en revanche, rappelait la défaite du Japon et convenait mieux à Yokohama, la ville portuaire où de nombreux soldats revenaient des champs de bataille asiatiques. Finalement, la chanson triste de Misora s'est avérée si populaire qu'elle s'est vendue à 450 000 exemplaires, devenant ainsi le disque le plus vendu de tous les temps au Japon en 1949.



Misora Hibari dans Kanashiki Kuchibue *(1949).*



Dans la scène la plus célèbre du film, Misora Hibari chante sur scène en portant une queue de pie et un chapeau haut de forme. Au fil des ans, cette image a fini par incarner le début de la carrière de l'actrice-chanteuse et, en 2002, une statue en bronze la représentant en costume d'homme a été installée devant le Matsuba Sushi, un restaurant du centre de Yokohama où Misora avait l'habitude de se rendre lorsqu'elle était jeune.

Un autre film dans lequel Yokohama joue un rôle important est *Entre le ciel et l'enfer* (*Tengoku to jigoku*, 1963) de Kurosawa Akira. Basée sur le roman *Rançon sur un thème mineur* de l'écrivain américain Ed McBain, cette histoire a attiré l'attention du réalisateur parce qu'elle traite d'un enlèvement, un crime qu'il condamne profondément (même sa fille a été la cible de menaces d'enlèvement). Le cinéaste voulait attirer l'attention à la fois sur un crime hideux et sur le fait que le système judiciaire japonais était trop indulgent. En effet, le code pénal de l'époque ne prévoyait que des peines de 3 mois à 5 ans pour

l'enlèvement d'un mineur. Par coïncidence, au moment de la sortie du film, en mars 1963, une série d'affaires d'enlèvement a fait la une des journaux. En fin de compte, le film n'est pas seulement devenu le plus grand succès commercial de KUROSAWA et le film japonais le plus rentable de l'année, mais il a été discuté à la Diète et a déclenché un amendement partiel du code pénal en 1964, comprenant des peines plus sévères pour les kidnappeurs.

Le rôle joué par la ville dans l'histoire est révélé à la fin, lorsque le commanditaire de l'enlèvement, après avoir été arrêté, avoue qu'il était jaloux de la richesse du protagoniste. De son pauvre logement dans le bidonville de Koganechô à Yokohama, il pouvait voir la colline où se trouvait la maison du chef d'entreprise - le quartier résidentiel huppé de Sengendai - et sa haine de la richesse et des privilèges de l'homme l'a conduit à concevoir le crime qui l'a finalement conduit en prison. En réalité, on ne peut pas voir Sengendai depuis Koganechô car deux autres collines - Miharudai et Nogeyama - bloquent la vue. Appelons cela une licence poétique de la part de KUROSAWA.



Dans Entre le ciel et l'enfer, *KUROSAWA Akira prend quelques libertés avec la géographie de Yokohama.*

Bien que la plupart des œuvres de fiction mettant en scène Yokohama se déroulent dans ses quartiers historiques centraux - Naka-ku, Nishi-ku, Isogo-ku - et dans les zones côtières, des drames peuvent également naître dans les banlieues apparemment tranquilles. C'est le cas de la trilogie *Kazoku wa tsurai yo* (*What a Wonderful Family !*, 2016-18) de YAMADA Yôji (voir *Zoom Japon* n°119, avril 2022), qui se déroule dans le quartier d'Aoba. Après avoir sorti *Tôkyô kazoku* (*Tokyo Family,* 2013), un ambitieux remake du classique *Voyage à Tokyo* (*Tôkyô monogatari,* 1953) d'OZU, le réalisateur poursuit sa méditation sur les joies et les troubles de la vie conjugale et de la relation parent-enfant avec cette mini-saga qui examine les grands et petits drames de la vie familiale contemporaine au Japon. Dans le premier volet, par exemple, une femme âgée, après 50 ans de mariage, en a assez de vivre avec son mari acariâtre et égoïste et demande le divorce ; dans le troisième, nous suivons l'une des belles-filles dans sa routine quotidienne qui consiste à nourrir et habiller son mari et ses enfants en plus de faire le ménage, la cuisine et d'autres courses - une tâche ingrate qui n'est pas reconnue jusqu'à ce qu'une crise familiale pousse la femme à quitter son mari et à retourner dans sa propre maison. *Tôkyô kazoku* va plus loin et se rapproche un peu plus des questions qui avaient préoccupé OZU dans ses derniers films, car il se penche sur la fatalité de la mort et présente les attitudes de chaque membre de la famille face à leurs parents vieillissants.

Bien que les problèmes abordés dans les histoires de YAMADA soient réels et trop courants dans le Japon d'aujourd'hui, ce sont des comédies au fond et, au moment où les titres de fin défilent, chaque crise est résolue et la vie reprend son cours normal. Il arrive cependant que la tragédie frappe avec une finalité qui ne permet pas une fin heureuse. C'est le cas de *Papa Mama Bye-Bye* (1984), un film d'animation basé sur un incident réel : le 27 septembre 1977, un avion F-4 Phantom II du corps des Marines américains s'est écrasé dans un quartier résidentiel d'Aoba (là où se déroulent les films de YAMADA Yôji) peu après son décollage et a détruit 20 maisons. Les deux membres de l'équipage ont effectué une évacuation d'urgence à l'aide de sièges éjectables et ont atterri en toute sécurité, mais trois civils ont été tués et six autres ont été blessés. En particulier, deux frères âgés de trois et un an ont été brûlés sur tout le corps et sont morts le lendemain de l'accident. Leur mère, âgée de 26 ans, victime de brûlures sur tout le corps, a été hospitalisée à plusieurs reprises jusqu'à son décès quatre ans plus tard. Personne n'a été tenu pour responsable de la catastrophe.

En 1985, à la demande de la famille endeuillée, une statue de bronze a été érigée dans le parc Harbor View, dans le centre de Yokohama, mais pendant de nombreuses années, le conseil municipal a refusé d'ajouter un panneau expliquant la signification de la statue et l'histoire qui se cache derrière.
Pour une vue nocturne, bien que fugace, de Yokohama et de ses environs, l'une des œuvres les plus intéressantes à voir est *Wangan Middonaito (Wangan Midnight)*, l'histoire d'un groupe de pilotes assurant des courses de rue illégales la nuit. Leurs puissantes voitures (parmi lesquelles une Porsche 911 Turbo et une Nissan Fairlady Z) font la course le long de la route Bayshore (Wangan en japonais), une voie rapide de 62 km qui relie Kanazawa, le quartier sud de Yokohama, et la préfecture de Chiba. L'autoroute passe par Kawasaki, l'aéroport de Haneda, les tunnels sous-marins de la baie de Tokyo et Urayasu (près de Tokyo Disneyland), tout en contournant le centre ville de Tôkyô, fortement congestionné.
La série manga originale est basée sur le phénomène des *bôsôzoku*, des groupes de jeunes qui, entre les années 1980 et le début des années 2000, étaient accros aux courses de rue illégales. Ils se réunissaient généralement les vendredis et samedis soirs et faisaient la course le long de la route Wangan (une autoroute relativement étroite comportant de nombreux virages et tunnels), dépassant à certains endroits des vitesses de 200 km/h. Ce phénomène, alimenté par la fascination des années de bulle pour les voitures de sport coûteuses, est devenu un problème social et a donné lieu à une répression policière. Finalement, la baisse du taux de natalité au Japon, les changements dans la culture des jeunes et la récession de la période Heisei (qui a entraîné une diminution du nombre de jeunes pouvant se permettre d'entretenir de telles voitures) ont tué le phénomène pour de bon. Cependant, la popularité de l'histoire a survécu à la réalité. Publié pour la première fois en 1990, le manga est toujours publié aujourd'hui, et la franchise a également donné lieu à 13 films en prises de vues réelles, à une série d'animation télévisée et à de nombreux jeux vidéo.



Studio Ghibli

Dans La Colline aux coquelicots, *MIYAZAKI Gorô a pris soin de reproduire le Yokohama des années 1960.*

Puisque l'on parle d'animation, Yokohama a souvent été utilisé comme décor. Parmi les nombreuses œuvres, citons celles du Studio Ghibli, *La Colline aux coquelicots* (*Kokuriko zaka kara,* 2011). Réalisé par MIYAZAKI Gorô, le fils de Hayao, cet anime est une histoire d'amour entre adolescents qui jette un regard nostalgique sur Yokohama en 1963. Le film est remarquable pour son souci du détail dans la reproduction du paysage urbain de Yokohama juste avant les Jeux olympiques de Tôkyô. La maison où vit Umi, la protagoniste, par exemple, est située sur une colline très semblable à celle du Harbor View Park. Chaque matin, elle hisse un ensemble de drapeaux de signalisation portant le message *"Je prie pour que les voyages soient sûrs"*. Aujourd'hui encore, on peut trouver ces mêmes drapeaux dans le parc, accompagnés d'un panneau expliquant leur lien avec le film. Les quartiers de Yamate et de Motomachi occupent une place importante dans l'histoire, ainsi que quelques magasins qui sont toujours en activité aujourd'hui. Umi, par exemple, porte des chaussures dont le fabricant, Mihama, est installé dans la rue commerçante Motomachi depuis son ouverture en 1923. La publicité d'un autre magasin, Takarada, apparaît sur un tramway qui passe. Lors de sa création en 1882, Takarada était un magasin de meubles et d'intérieurs, mais après la guerre, il s'est spécialisé dans la vaisselle occidentale. Les tramways ont malheureusement disparu en 1972, mais on peut encore les admirer au musée du tramway de Yokohama.
Dans l'une des scènes les plus marquantes du film, les personnages principaux, Umi et Shun, descendent du train à la station Sakuragichô et se promènent d'un bout à l'autre du parc Yamashita. Leur promenade en bord de mer donne à MIYAZAKI l'occasion de montrer la tour des douanes de Yokohama, le paquebot Hikawa Maru (aujourd'hui ancré en permanence dans le port), l'hôtel New Grand et la tour maritime de Yokohama.

GIANNI SIMONE

GOÛT Une longue histoire d'amour

Dès son ouverture au commerce, la ville portuaire a servi de passerelle avec les cuisines du monde.

Les Japonais sont des mangeurs curieux et ont toujours accueilli à bras ouverts la nourriture étrangère. Aujourd'hui, ils alternent nonchalamment leur régime traditionnel de riz, de poisson, de cornichons et de soupe miso avec du pain, de la viande et un vaste éventail de plats venus de l'étranger. L'histoire d'amour du Japon avec la nourriture occidentale remonte à l'arrivée de Matthew Perry en 1853. Lorsque le commodore américain a invité la délégation japonaise à visiter l'un de ses navires, il a organisé une fête qui a laissé les quatre commissaires stupéfaits, ravis et très ivres. Dans *Yankees in the Land of the Gods,* Peter Booth Wiley raconte que *"les délégués japonais ont été particulièrement impressionnés par quatre grands gâteaux portant leurs armoiries. Ce qui restait de nourriture était soigneusement emballé et rangé dans leurs kimonos."* On pourrait dire que les Américains ont gagné le cœur des Japonais grâce à leur estomac.



Avec 1936 restaurants, Sukiya, fondé à Yokohama, est la principale chaîne de gyûdon *au Japon.*

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Entre la fin du shogunat et le début de la période Meiji, avec le nombre croissant d'étrangers dans l'Archipel et les "gros ventres" des équipages des navires arrivant à Yokohama, leurs besoins alimentaires ont fortement augmenté. Ce que les Japonais ne pouvaient pas fournir, comme la bière, la viande, le lait, le pain et les légumes, devait être produit par les étrangers eux-mêmes.
Ils ont commencé à cultiver des légumes dès les années 1860. L'un des endroits choisis était le Bluff où ils élevaient également des porcs. Plus tard, ils ont commencé à faire sécher des jambons dans le village voisin de Kashio, dans le district de Kamakura (c'est l'origine de la marque de jambon Kamakura, aujourd'hui très populaire), tandis qu'au printemps 1860, Eisler et Martindell ont ouvert la première boucherie de Yokohama. L'un des premiers plats populaires fut le *gyûnabe* (potée chaude au bœuf), une première version du *sukiyaki* à base de tofu, d'oignons de printemps et d'autres légumes. Selon certaines sources, ce plat était déjà consommé à Nagasaki dès 1854. Cependant, l'ouverture du port de Yokohama entraîna une augmentation de la demande, à tel point qu'en 1864, le shogunat approuva l'ouverture d'une ferme d'élevage dans la rue Kaigan et qu'un an plus tard, à la demande des étrangers, les autorités créèrent un abattoir à Kominato, à la périphérie de la ville.
Les premiers *gyûnabe* ont été servis en 1862 à Iseguma, un *izakaya* du quartier d'Irefunechô. La femme du propriétaire avait des doutes sur ce plat exotique, mais il a fini par la convaincre et il a rapidement séduit les classes populaires en raison de son prix relativement bas. Comme le disait un vieux slogan, les clients pouvaient *"goûter à la civilisation occidentale pour le prix d'un trajet en tramway".* Aujourd'hui, la meilleure façon de déguster ce plat à l'ancienne est de se rendre à Araiya (2-17 Akebonocho, Naka-ku, Yokohama, 11h30-15h et 17h-22h), qui existe depuis 1895. Au début, afin d'atténuer la forte odeur du bœuf, la plupart des restaurants cuisaient la

viande dans une soupe miso. Araiya, cependant, préférait la sauce soja sucrée, qui est restée sa marque de fabrique jusqu'à ce jour.
Si la nourriture occidentale et la viande, en particulier, étaient considérées comme un symbole de modernité et de civilisation, le riz restait l'aliment de base du Japon. Finalement, les deux ingrédients se sont rencontrés dans les années 1890 pour créer un autre plat extrêmement populaire, le *gyûdon*. Le nom dit tout : mettez du riz dans un grand bol (*donburi* en japonais) et recouvrez-le d'une généreuse portion de bœuf (*gyû*) et vous obtenez le *gyûdon*. Nous ne savons pas qui est la première personne à avoir eu une idée aussi simple mais ingénieuse, mais comme le *gyûnabe*, il s'est répandu comme une traînée de poudre, en particulier dans les quartiers ouvriers de Tôkyô. La première chaîne de restaurants de *gyûdon* au Japon, Yoshinoya, est née en 1899 et a attiré une clientèle fidèle grâce à sa devise : *"Savoureux, bon marché et rapide"*.
Le *gyûdon* est peut-être né à Tôkyô, mais la plus grande chaîne actuelle, Sukiya, est née à Yokohama. Le fondateur de Zenshô Holdings, OGAWA Kentarô, travaillait chez Yoshinoya depuis 1978, mais en 1982, il a quitté l'entreprise et a ouvert un magasin près de la gare de Namamugi, dans le quartier de Tsurumi, ciblant les travailleurs de la zone industrielle de Keihin. Il a d'abord essayé de vendre des bentô mais s'est rapidement tourné vers les *gyûdon*. Aujourd'hui encore, alors que les autres restaurants de *gyûdon* se trouvent principalement devant les gares et dans les centres-villes, Sukiya se concentre sur les magasins de banlieue situés le long des routes principales.
Bien que le siège de la société ait été transféré à Tôkyô en 2001, Sukiya conserve des liens forts avec Yokohama. Dans la mesure du possible, le magasin de banlieue typique de Sukiya arbore le même design standard, avec un mur rouge en briques et une tour d'horloge sur le toit. Le mur de briques rappelle les entrepôts de briques rouges de Yokohama, l'un des points de repère de la ville, tandis que la tour de l'horloge est similaire à celle du Yokohama Port Opening Memorial Hall. Sukiya est actuellement la plus grande chaîne de *gyûdon* du Japon avec 1936 restaurants dans tout le pays.
Si le *gyûnabe* et le *gyûdon* ont des origines modestes, les deux plats suivants sont nés dans l'un des hôtels les plus huppés du Japon, l'Hôtel New Grand (10 Yamashitachô, Naka-ku, Yokohama, 10h-22h). D'abord ouvert sous le nom de Yokohama Grand Hotel en 1873 sous une direction britannique, il a été gravement endommagé lors du tremblement de terre de 1923 et reconstruit en 1927. En 1930, le chef de l'hôtel était Saly Weil, né en Suisse. Un jour, il a dû improviser un plat pour un client malade et a imaginé ce qui allait devenir l'*Ebi doria* : du riz au beurre bouilli dans une crème de crevettes et une sauce béchamel, puis cuit au four. La création impromptue de Weil eut un tel succès qu'elle ne devint pas seulement l'une des spécialités de l'hôtel, mais fut rapidement copiée par d'autres restaurants et devint un élément de base de ce que l'on appelle le *yôshoku* japonais (cuisine d'inspiration occidentale). Le second plat "à l'occidentale" est né après la Seconde Guerre mondiale, lorsque l'armée américaine occupait le pays et que des milliers de soldats sont arrivés à Yokohama (le général McArthur lui-même a passé les trois premiers jours au Japon à l'hôtel New Grand qui avait miraculeusement survécu aux raids aériens). Le chef de l'hôtel a remarqué que de nombreux soldats américains mangeaient des spaghettis avec du ketchup et a décidé d'améliorer ce qu'il considérait comme une concoction fade et peu appétissante, pour finalement créer ce qui est aujourd'hui l'un des plats préférés des enfants japonais, le *naporitan*. L'Hôtel New Grand propose toujours de superbes et coûteuses versions de ces deux plats. Sinon, on peut les trouver partout dans des établissements beaucoup moins chers.


La boulangerie Uchiki existe toujours.

De nos jours, le pain – en particulier le pain de mie – se trouve dans tous les foyers japonais. Mais pendant la période Meiji, c'était un aliment coûteux que seules les personnes riches pouvaient se permettre. Il est intéressant de noter que la première boulangerie du Japon a été créée par un Japonais, UTSUMI Heikichi, fils d'un confiseur. Vers 1860, il a appris le métier auprès du cuisinier d'un navire de guerre français et a ouvert sa propre boutique. Cependant, son pain ressemblait davantage à des boulettes ou à des *manjû* japonais qu'à des pains traditionnels.
L'année suivante, l'Américain George Goodman et le Portugais Jose Francisco ouvrirent la première véritable boulangerie. L'Anglais Robert Clark, qui géra la boutique de Goodman pendant un certain temps, finit par ouvrir sa propre boutique, la Yokohama Bakery, en 1865. C'est ainsi que les pains de style britannique sont devenus le type de pain le plus courant au Japon. Lorsque Clark est retourné en Grande-Bretagne en 1888, il a laissé le commerce à son assistant, UCHIKI Hikotarô, qui travaillait à la boulangerie depuis son adolescence. Celui-ci a déménagé le magasin dans le quartier de Motomachi, à l'adresse (1-50 Motomachi, Naka-ku, Yokohama, 9h-19h, fermé le lundi) où il se trouve encore aujourd'hui.
Croyez-le ou non, Yokohama est aussi le lieu de

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon



INTERVIEW

DES COURS DE *japonais* SUR YOUTUBE

300 000 ! C'est le nombre d'élèves autodidactes qui apprennent le japonais gratuitement sur Internet grâce aux cours vidéo de Julien Fontanier !

En quoi consistent ces cours de japonais sur YouTube ?

Ce sont des cours qui permettent à tout débutant d'apprendre la langue japonaise, à partir de zéro ! Les vidéos sont à regarder dans le bon ordre et durent en moyenne quinze minutes. On y trouve des leçons d'écriture, de grammaire, de conjugaison et de vocabulaire. Chacune est accompagnée d'exercices à imprimer, pour mettre en pratique les nouvelles notions et vérifier qu'elles sont correctement assimilées !

Quel est le public visé par ces cours de japonais ?

J'ai créé la chaîne YouTube en 2015 car je constatais que des milliers de Français (jeunes et moins jeunes) rêvaient d'apprendre le japonais, qu'ils consomment quotidiennement en partie grâce aux mangas et animes. Jusqu'alors, la langue n'était enseignée que dans une poignée d'écoles et d'universités. Il s'agissait d'apporter une solution simple et efficace : grâce à mes cours publiés sur YouTube, l'apprentissage du japonais s'est très vite démocratisé, et tout le monde a désormais la possibilité de s'y essayer facilement !

Est-il facile d'apprendre le japonais derrière son écran ?

Le format d'apprentissage en autodidacte sur YouTube a de nombreux avantages ! Pouvoir assister aux cours à n'importe quelle heure de la journée, emmitouflé sous son plaid… Mettre le professeur en pause à tout moment, visionner une même leçon autant de fois qu'on le souhaite… Communiquer et échanger avec des milliers de camarades de classe réunis sur les mêmes pages web… J'ai essayé de tirer profit des outils numériques pour imaginer l'enseignement du futur. Aujourd'hui, mes cours de japonais ont été vus 11 millions de fois par plus de 300 000 élèves issus de tous les pays francophones du monde !

L'élève ne manque-t-il pas d'un certain contact direct avec le prof ?

Mes leçons sont conçues pour répondre à un maximum de questions que les apprenants pourraient se poser. Je participe aussi aux conventions organisées dans toutes les villes de France pour y donner des conférences sur la langue japonaise : c'est l'occasion d'échanger directement avec les élèves sur leur apprentissage ! Ils viennent me montrer leur cahier de japonais et sont ravis de partager ces instants en tête-à-tête avec moi. C'est ce qui m'a motivé à créer des séjours linguistiques d'une semaine à Tokyo pour une classe de quinze, avec cours le matin et visites l'après-midi ! Prochaine édition prévue pour l'été 2023 !



Chaîne YouTube : ***Cours de japonais !***
youtube.com/coursdejaponaisFR



naissance de la crème glacée japonaise. L'acrobate d'origine américaine Richard Risley Carlisle est arrivé au Japon en 1864. Après avoir ouvert le Royal Olympic Theater dans la colonie étrangère, il s'est essayé à différentes entreprises, dont une laiterie. En 1865, il importe de la glace de Chine et un petit troupeau de vaches de San Francisco et commence à fabriquer de la crème glacée qu'il vend dans son magasin situé dans ce qui est aujourd'hui le quartier de Yamashitachô. L'année suivante, le remuant Carlisle quitte le Japon à la recherche de nouvelles aventures, mais les Japonais ne tardent pas à suivre son exemple. MACHIDA Fusazo était membre de la délégation qui s'était rendue aux États-Unis en 1860 pour échanger des documents diplomatiques avec le gouvernement américain. Dégustant de la crème glacée pour la première fois, il fut si impressionné qu'il apprit à la fabriquer et ouvrit en 1869 dans le centre de Yokohama Hyomizuya, un magasin qui vendait ce qu'on appelait à l'époque *aisukurin*.

Dix ans plus tard, l'Américain Albert Wartles, crée la première fabrique de glace du Japon, la Japan Ice Company. Son emplacement ? A Yokohama, bien sûr, près de l'actuelle gare de Motomachi-Chûkagai. La bonne fortune de la crème glacée a finalement été relancée au début du siècle par une autre entreprise de Yokohama, Takanashi Milk Products. Les magasins pionniers de Carlisle et MACHIDA à Yokohama ont bien sûr disparu depuis longtemps, mais près du site de la boutique de MACHIDA, l'Association japonaise de la crème glacée a installé un monument pour commémorer l'événement : la statue d'une mère qui s'apprête à allaiter son bébé. Quant à la vraie glace, on peut la déguster à Yokohama Bashamichi Ice, situé à l'intérieur de l'un des deux centres commerciaux Akarenga (Red Brick) Warehouse (1F Red Brick Warehouse #2 Bldg. 1-1 Shinkô, Naka-ku, Yokohama, 11h-20h).

Nous ne pouvions pas terminer notre excursion dans la tradition culinaire de Yokohama sans mentionner le *râmen* (voir *Zoom Japon* n°26,



ANDÔ Momofuku, l'inventeur des Cup Noodles.

décembre 2012), un plat de nouilles qui est entré dans le pays au milieu du XIXe siècle par le biais des villes portuaires nouvellement ouvertes. Yokohama, en particulier, comptait une communauté chinoise croissante et les premiers établissements de *chûkamen* (nouilles chinoises) sont apparus dans le quartier chinois avant de se répandre progressivement dans d'autres endroits autour de Yokohama et de Tôkyô pendant la période Taishô (1912-1925). Au cours des 100 années suivantes, différentes régions ont développé leurs propres versions, du *râmen* au miso de Hokkaidô au *tonkotsu* (soupe à base d'os de porc) de Hakata. L'*iekei râmen* de Yokohama est une invention relativement récente. Il a été créé en 1974 par YOSHIMURA Minoru, un chauffeur routier qui avait acquis une vaste connaissance du *râmen* au cours de ses voyages dans l'Archipel. Un jour, il a eu l'idée de combiner le bouillon de porc crémeux du *râmen* de Hakata avec la soupe au poulet et à la sauce soja du *shôyu râmen* de Tôkyô. Il a ensuite ouvert son propre restaurant, Yoshimuraya, près de la gare de Shin-Sugita, dans le quartier Isogo de Yokohama. Le magasin, situé dans une zone industrielle très fréquentée, a connu un succès immédiat auprès des ouvriers et des chauffeurs routiers.

Aujourd'hui, le monde du *râmen* évolue rapidement et s'embourgeoise, avec l'introduction de nouveaux bouillons délicats à base de poisson et de fruits de mer destinés à des palais plus raffinés, et les *iekei râmen* ont tendance à être négligés, probablement en raison de leurs origines ouvrières. Il n'en reste pas moins très populaire parmi les amateurs de nouilles en bouillon, notamment parce que les clients sont libres de spécifier la dureté des nouilles, la quantité de graisse dans la soupe et l'intensité du goût. Si vous passez à Yokohama, vous devez visiter l'endroit où tout a commencé, le Yoshimuraya original, qui a déménagé en 1999 près de la sortie ouest de la gare de Yokohama (2-12-6 Minami Saiwai, Nishi-ku, Yokohama, 11h-20h, fermé le lundi). Vous ne serez pas déçu.

Si vous avez envie de vous plonger dans l'histoire des *râmen*, le musée qui leur est consacré à Shin-Yokohama (2-14-21 Shin-Yokohama, Kôhoku-ku, Yokohama, 11h-21h) offre de nombreuses informations et une réplique d'un vieux quartier du centre-ville datant de 1958 où vous pourrez déguster des plats de tout le pays. Vous pouvez également vous rendre au musée Cup Noodles, (2-3-4 Shinkô, Naka-ku, Yokohama, 10h-18h) dans le centre de Yokohama. Les *râmen* instantanés sont un type de restauration rapide extrêmement populaire au Japon, et cet endroit célèbre la vie d'ANDÔ Momofuku, le fondateur de Nissin Foods et l'homme qui a inventé les *râmen* au poulet et les nouilles instantanées en 1958. Certes, le lieu de naissance du *râmen* au poulet est Ôsaka, mais ce musée est un autre moyen amusant de découvrir un autre aspect important de l'histoire culinaire japonaise. Il y a même un atelier où vous pouvez fabriquer vos propres nouilles.

G. S.

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon



La grande saga héroïque d'Akiko Higashimura.
Série complète en 10 volumes.
Fauve jeunes adultes au Festival d'Angoulême

«un récit documenté et argumenté, moderne et féministe, qui fait la part belle aux scènes du quotidien et à des incursions humoristiques, ce en quoi la mangaka excelle. »
Le Monde

«Le dessin, comme le récit est précis et documenté »
Le Monde des ados

« Un manifeste féministe »
l'Avis des bulles

« Un dessin inimitable » Coyote

catalogue en ligne
www.lezardnoir.com



diffusion et distribution
HARMONIA MUNDI *livre*





1, 2 & 3 Octobre 2022

Le Salon Européen du Saké et des boissons japonaises





8ème Edition
+700 références de sakés
et autres boissons japonaises
5129 visiteurs en 2019
3 500 professionnels de 45 pays

Annonce du programme détaillé à venir
Tenez-vous informés sur
www.salon-du-sake.fr &   

PARIS 15ème

L'événement de référence pour le saké, le plus grand hors Japon, pendant 3 jours

Master-Classes — Tables rondes
Conférences — Ateliers-dégustation

















L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

HISTOIRE Le *siu mai*, une bouchée culte

Depuis près d'un siècle, la maison Kiyôken propose ce plat et en a fait le symbole culinaire de la ville.



D'origine chinoise, le siu mai *est intimement lié à l'histoire de la ville de Yokohama.*

Kiyôken

Yokohama, avec son port, a toujours été la terre d'accueil des cuisines étrangères. C'est là où s'est installée la première fabrique de glace, et c'est là aussi que d'autres produits tels que le pain de mie, la charcuterie, les cocktails ou les gâteaux occidentaux, dont le fameux fraisier, ont été commercialisés pour la première fois.

Mais cela ne s'est pas limité aux cuisines occidentales. La ville de Yokohama est connue pour son quartier chinois, qui s'est développé à partir de 1859, et pour le *siu mai (shûmai),* un plat d'origine chinoise devenu spécialité locale grâce à Kiyôken, maison fondée en 1908.

Kubo Hisayuki, ancien chef de gare de Yokohama, a eu l'idée, avec sa femme Koto, de proposer des *bentô* en vente sur les quais (Voir *Zoom Japon* n°34, octobre 2013 et *Zoom Japon* n°121, juin 2022). Et c'est en 1923 que la maison Kiyôken a pris l'initiative de développer un *bentô* qui représenterait la ville de Yokohama. Ils ont, pour ce faire, recruté un chef chinois et réussi à créer des *siu mai* de petite taille pour faciliter la dégustation dans le train, délicieux même froids, grâce à un mélange de viande et de coquille Saint-Jacques.

Pendant la guerre, et malgré l'incendie dû à une frappe aérienne qui a ravagé les bureaux et le restaurant, ils ont pu rouvrir un établissement au sein de la gare de Yokohama le lendemain de la défaite. La concurrence était rude – les passagers pouvaient acheter leur *bentô* dans n'importe quelle gare – et pour attirer leur attention, les vendeuses de *"siu mai bentô"* déambulaient sur le quai de la gare de Yokohama vêtues d'une tenue chinoise rouge. On les appelait les *siu mai girls* et c'est grâce à l'*ekiben*, le repas qui voyage, que le *siu mai* de Kiyôken a été reconnu nationalement comme le plat phare de Yokohama.

Le *siu mai* a toujours été l'ami des habitants de Yokohama. La marque, qui vend aussi des *bentô* au stade de Yokohama, a noué une collaboration avec le chemin de fer municipal, ou avec la municipalité dans le but de promouvoir un comportement éthique face aux déchets alimentaires, et a même commercialisé un *bentô* sans emballage plastique, essayant de réduire le gaspillage alimentaire. Par ailleurs, elle a, pour répondre à la demande des agences de tourisme, commencé à organiser des visites de son usine, et est rapidement devenue une destination touristique, qui accueille quelque quarante mille visiteurs par an (visite gratuite, soumise à réservation).

La clef du succès de la maison Kiyôken doit justement résider dans le fait qu'elle a toujours gardé un lien étroit avec la ville et ses habitants. Plutôt que de chercher à devenir une marque nationale, elle n'a jamais cessé de se revendiquer "de Yokohama", et c'est paradoxalement ce qui lui a permis de gagner cette renommée nationale. Elle a arrêté de distribuer ses *bentô* aux quatre coins du pays, et c'est d'autant plus pour cela que les clients venus d'ailleurs l'achètent lors de leur passage dans la région du Kantô, sans parler des habitants de Yokohama, les plus grands consommateurs de *siu mai* de l'Archipel. D'ailleurs, ce sacré *siu mai* a reçu le prix de contribution à la ville de Yokohama, faisant de lui le premier être non vivant à recevoir cette distinction. Le *siu mai* est bel et bien la mascotte de la ville !

Sekiguchi Ryôko



L’ ABUS D’ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Pablo, l'artiste de la tarte

L'enseigne japonaise ouvre ses deux premières boutiques européennes à Paris.
Avec une recette savoureuse et aérienne, Pablo révolutionne la tarte au fromage.

Obtenir la *cheese tart* parfaite ne s'improvise pas, et Masamitsu Sakimoto s'est retrouvé tel un peintre dans son atelier, à tester la légèreté des pâtes, les degrés de cuisson et le fondant des textures. Résultat : un chef d'œuvre gastronomique, baptisé en hommage à l'artiste le plus révolutionnaire du XXe siècle, Pablo (Picasso).
L'histoire commence au Japon en 2011, où la recette séduit la région d'Ôsaka, puis Tôkyô, avant de gagner le reste de l'Asie – la Corée du Sud, Taïwan, la Thaïlande, l'Indonésie. Avec, à chaque fois, des gourmands qui en redemandent.

Masamitsu Sakimoto, fondateur de Pablo.

Pablo gagne ensuite le Canada, où ses saveurs originales et sa dégustation *street-food* lui valent un succès immédiat. En 2022, cap sur l'Europe, avec l'ouverture des premières boutiques Pablo dans deux quartiers de Paris habitués aux saveurs asiatiques. Une heure après leur inauguration, une file déjà courait sur le trottoir, composée de foodistas impatients.

Au menu : trois saveurs. La Pablo originale – une tarte qui renferme un délicieux *cream cheese* - et ses deux déclinaisons, à la poudre de thé vert matcha, et au chocolat. A déguster en solo en taille mini, ou à partager en version maxi. « À Paris tout est fait à la main dans nos boutiques, et on peut dire qu'il n'y a pas plus frais pour se régaler », confiait Masamitsu Sakimoto le jour de l'ouverture de Pablo rue de Tolbiac, avant de préciser que les tartes conçues en France ont quelque chose de spécial : un beurre savoureux, associé à un fromage chapeauté d'un coulis d'abricot (Pablo originale) ou d'une belle amertume grâce au matcha importé de la capitale japonaise du thé vert, la ville d'Uji (au sud de Kyôtô). D'où cette texture surprenante et originale, qui allie une pâte feuilletée croustillante, à une garniture d'un moelleux exquis. Un côté aérien, tout en restant crémeux, et récemment décliné entre les nouvelles recettes proposées pour les mini tartes : fraise ou coco, pêche ou pistache, et même tiramisu !

Alors, chez Pablo, on choisit sa recette favorite, on hésite sur l'appétissante carte des boissons - smoothies, bubble tea, et série spéciale matcha latte – et on profite du meilleur de la *cheese tart* dans le petit salon de Pablo (rue de Tolbiac) ou à emporter (passage de Choiseul).



>>> Pablo Cheese tart Paris
128 Rue de Tolbiac 75013 Paris
Ouvert tous les jours 11h30-20h
39-41 Passage Choiseul 75002 Paris
11h30-20h, fermé le dimanche

PABLO_CHEESTART_PARIS

LA RECETTE DE HARUYO

Shûmai (Siu mai)



PRÉPARATION

01 - Blanchir les petits pois dans l'eau bouillante puis bien les égoutter.
02 - Hacher le poireau et le gingembre.
03 - Couper l'oignon en dés de 5 mm.
04 - Dans un bol, disposer le porc haché puis incorporer le poireau et le gingembre hachés, le sel, la sauce soja, le *mirin* et l'huile de sésame. Bien mélanger jusqu'à ce que l'ensemble devienne visqueux.
05 - Dans un autre bol, mélanger les dés d'oignon et la fécule.
06 - Mélanger 04 et 05 ensemble.
07 - Disposer une feuille de *siu mai* dans le creux de la main et déposer une cuillère à soupe de garniture au milieu de la feuille.
08 - Rabatter les bords de la feuille de sorte à former une petite cheminée.
09 - S'aider d'une cuillère pour tasser la farce.
10 - Fariner les petits pois puis en disposer un sur chaque *siu mai.*
11 - Disposer les *siu mai* sur les feuilles de laitue puis cuire à la vapeur pendant 10 minutes.
12 - Servir chaud avec du *karashi* (moutarde japonaise) et de la sauce soja.

INGREDIENTS (pour 20 à 24 pièces)

- 200 g de porc haché
- 50 g de poireau
- 15 g de gingembre
- 200 g d'oignon
- 50 g de fécule
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de *mirin*
- 1/2 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 20 à 24 petits pois
- 1 cuillère à café de farine
- 20 – 24 feuilles pour *siu mai*
- 2 feuilles de laitue



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

La pagode à trois étages transférée depuis le temple Tômyôji, à Kyôto, est la seule structure visible depuis n'importe quel endroit du parc.

Sankei-en, la surprise du chef

Ce magnifique parc est non seulement un îlot de verdure, mais aussi un sanctuaire architectural. A ne pas rater.

Honmoku, quartier situé au sud du centre de Yokohama, est rarement visité par les touristes étrangers malgré son histoire riche et intéressante. Prenez, par exemple, le nom de la ville de Yokohama. Il signifie littéralement "plage en croix" et fait référence à une formation terrestre près de Honmoku qui s'avance dans la mer depuis les collines. Le village original de Yokohama était situé sur ce long et étroit banc de sable. Lorsqu'en 1859, l'endroit est devenu un port conventionné sous le contrôle direct du shogunat, les villageois ont été expulsés et remplacés par des fonctionnaires du gouvernement et des marchands japonais et étrangers qui allaient former le noyau de la nouvelle ville.

Le coin a rapidement été envahi par les *chabuya*, lieux de plaisir pour adultes où les hommes pouvaient boire, danser avec des femmes et passer la nuit. Ils s'adressaient principalement aux marins étrangers et furent parmi les premiers à adopter la culture occidentale comme le jazz. Lorsqu'un navire étranger entrait à Osanbashi, la jetée principale de Yokohama, des pousse-pousse l'attendaient et emmenaient les marins dans les *chabuya*.

Aujourd'hui, le lieu le plus célèbre de Honmoku est Sankei-en (58-1 Honmokusannotani, Naka-ku, Yokohama, 231-0824. Ouvert de 9h à 17h. 700 yens), et si vous vous trouvez à Yokohama, ou même à Tôkyô, vous devriez réserver quelques heures pour visiter cet endroit car c'est l'un des jardins les plus remarquables du Japon. D'une superficie de 175 000 mètres carrés, avec de jolis étangs, des ruisseaux, des chemins ondulants et des bâtiments historiques, Sankei-en a peu de rivaux, même parmi les jardins plus célèbres. En 2006, il a d'ailleurs été désigné comme site panoramique national.

Qualifier Sankei-en de trésor caché est un peu exagéré. Néanmoins, force est de constater qu'il

figure rarement dans les listes des dix plus beaux jardins du Japon. Il est vrai qu'il n'a pas bénéficié d'un emplacement idéal, Honmoku étant une zone relativement isolée. Depuis que le tramway de la ville de Yokohama a été supprimé en 1970, le jardin n'est accessible qu'en bus ou en 20 à 30 minutes de marche depuis les gares de Yamate ou de Negishi sur la ligne JR Negishi.
Non seulement l'ancien banc de sable a disparu depuis longtemps, mais toute la région a beaucoup changé au cours des 50 dernières années, et pas pour le mieux. Alors qu'il s'agissait autrefois d'un village de pêcheurs connu pour être un site touristique populaire, un plan de décharge a été approuvé dans les années 1960. Les autorités ont immédiatement commencé à récupérer les terres et à construire des quais. Une formation artificielle beaucoup plus grande, s'avançant dans la baie de Tokyo, a été construite. Aujourd'hui, toute la côte est occupée par des entrepôts, des terminaux à conteneurs, des usines appartenant à Mitsubishi Heavy Industries, et parsemée d'énormes réservoirs blancs de la compagnie pétrolière Eneos. Mais que cela ne vous dissuade pas de visiter Sankei-en, car le jeu en vaut vraiment la chandelle.
Le jardin est le fruit de l'amour de HARA Sankei, un homme d'affaires qui fit fortune grâce au commerce de la soie brute. Né AOKI Tomitarô en 1868, il a étudié dès son plus jeune âge la peinture, les études chinoises et la poésie, et est entré en 1885 à l'école professionnelle de Tôkyô (aujourd'hui l'université de Waseda) où il a étudié la politique et le droit. Après avoir travaillé comme professeur assistant dans la capitale, il épousa une de ses étudiantes qui était la petite-fille de HARA Zenzaburô, un homme d'affaires et un politicien qui contrôlait le commerce de la soie brute à Yokohama. Adopté par la famille HARA, Tomitarô reprit l'entreprise familiale, la réorganisa et se concentra sur le marché international de la soie brute. Il devint ensuite président de la société Imperial Silk et de la banque de Yokohama et, en 1923, après le grand tremblement de terre du Kantô qui dévasta Yokohama comme Tôkyô, il fut président de la société de reconstruction de la ville de Yokohama, allant même jusqu'à investir son propre argent dans cette vaste entreprise.
Tout en étant occupé à gérer ses nombreuses entreprises, HARA n'oublia jamais ses études classiques et trouva le temps de devenir calligraphe et maître de thé. Vers l'âge de 25 ans, il commença à collectionner des œuvres d'art - des antiquités japonaises et chinoises (peintures bouddhistes, calligraphies et ustensiles à thé) ainsi que des œuvres de peintres contemporains. Après sa mort en 1939, sa collection qui dépassait les 5 000 œuvres fut répartie entre des musées et des collectionneurs privés. Il s'agissait d'une collection impressionnante d'œuvres d'art classées comme trésors nationaux, dont un portrait de la déesse bouddhiste Mahamayuri, un chef-d'œuvre de la période Heian qui se trouve aujourd'hui dans la collection du Musée national de Tôkyô.
A partir de 1902, HARA utilisa une partie de sa fortune pour créer Sankei-en, développant le jardin pendant plus de 20 ans et l'aménageant lui-même. Etant également un mécène, il fit du Sankei-en un lieu de formation et de soutien pour les artistes émergents (parmi eux, MAEDA Seison, YOKOYAMA Taikan et SHIMOMURA Kanzan), et de nombreux exemples notables de la peinture japonaise moderne sont nés dans le jardin. Il invita également des artistes et des intellectuels à parler d'art, notamment l'érudit et critique d'art OKAKURA Tenshin, l'historien et philosophe WATSUJI Tetsurô, l'écrivain NATSUME Sôseki et le poète indien Rabindranath Tagore.
Tout comme le quartier de Honmoku, Sankei-en a été gravement endommagé, d'abord par le tremblement de terre de 1923, puis par les raids aériens pendant la Seconde Guerre mondiale. En 1953, il fut cédé à la ville de Yokohama et la fondation Sankei-en Hohoshôkai fut créée pour restaurer et gérer le lieu. Les vastes terrains du jardin s'étendent sur trois vallées près de la côte et sont divisés en un jardin extérieur, qui a été ouvert gratuitement au public en 1906, et un jardin intérieur, qui était à l'origine réservé à l'usage personnel de HARA. Dès le début, il fit venir des bâtiments de valeur historique de différentes régions du pays et les implanta


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Le Rinshunkaku est l'un des éléments les plus remarquables de Senkei-en.


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Le parc est un joli lieu de promenade propice à des rencontres inattendues.

habilement dans le parc en tirant parti des ondulations du site. Certains d'entre eux ont été perdus pendant la guerre, tandis que d'autres ont été ajoutés après 1945. Aujourd'hui, les 17 structures restantes - de Kyôto, Wakayama, Kanagawa, Gifu et Tôkyô, dont dix biens culturels importants – créent des paysages magnifiques avec la nature environnante.

L'un des éléments architecturaux les plus remarquables du jardin est le Rinshunkaku. Construit à l'origine en 1649, au début de la période Edo (1603-1868), il s'agirait de la résidence d'été de TOKUGAWA Yorinobu de la branche Kii de la famille TOKUGAWA à Wakayama. HARA l'a acheté en 1906. Après plusieurs années d'examen attentif du terrain et de recherche de son emplacement idéal, il fut finalement reconstruit sur une période de trois ans entre 1915 et 1917. Rinshunkaku est composé de deux maisons à un étage et d'un bâtiment à deux étages. Au moment de la relocalisation, la forme du toit et la disposition des trois bâtiments ont été modifiées, mais les intérieurs ont été conservés dans leur état d'origine, y compris les magnifiques peintures figurant sur les *fusuma* (portes coulissantes) de l'école Kanô. Face à l'étang, pièce maîtresse du jardin intérieur, le Rinshunkaku est également appelé la villa impériale Katsura orientale, en référence à la célèbre résidence impériale de Kyôto.

Le Shunsôro est une maison de thé qui a été construite à l'époque Azuchi-Momoyama (1568-1600) par ODA Urakusai, frère cadet d'ODA Nobunaga, l'une des principales figures du XVIe siècle qui a lancé le processus d'unification du pays. Surmontée d'un toit de bardeaux de bois à pignons, cette maison de thé est légèrement plus grande que trois tatamis et se distingue par ses neuf fenêtres magnifiquement agencées. Il a été démantelé pendant la Seconde Guerre mondiale pour éviter les dommages causés par les raids aériens, et a été reconstruit à son emplacement actuel après la guerre.

L'ancien Tenzui-ji Jutô Ôidô remonte à 1591 et aurait été construit par le deuxième des Grands Unificateurs, TOYOTOMI Hideyoshi, pour prier pour la longévité de sa mère qui se remettait d'une longue maladie. Les magnifiques sculptures de la période Momoyama, les piliers et les structures qui les surmontent étaient autrefois de couleurs vives, mais aujourd'hui, ils sont altérés et il ne reste que quelques traces des anciennes couleurs. C'est le premier bâtiment ancien que HARA a déplacé dans le jardin intérieur, en 1905. Il l'a probablement incité à rassembler d'autres bâtiments et œuvres d'art liés à la période Momoyama tout en poursuivant l'extension du jardin.

Une autre œuvre architecturale remarquable et la seule structure visible de n'importe quel point du jardin est la pagode à trois étages qui appartenait autrefois au Tômyô-ji, un temple bouddhiste de Kyôto. Construite en 1457 pendant la période Muromachi (1336-1573), elle est le plus ancien bâtiment du parc. Le déplacement de la pagode fut une clé majeure du développement ultérieur du jardin et sa position proéminente sur une petite colline en a fait un symbole de Sankei-en.

A l'extrémité opposée de la pagode se trouve Renkain, une construction beaucoup plus récente qui a été édifiée en 1917. Cette maison de thé est également l'une des structures les plus isolées du jardin, car elle est située dans un bosquet de bambous. Le sol est en terre battue près de l'entrée et derrière celle-ci se trouve une salle de six nattes et le salon de thé proprement dit. Cette dernière pièce n'est large que de deux tatamis.

L'ancienne maison Yanohara apporte une touche différente à l'atmosphère élégante et raffinée du jardin. En fait, ce bâtiment de la période Edo est une maison de fermier construite dans le style *gasshô-zukuri* rendu célèbre par Shirakawagô, le petit village de la préfecture de Gifu (voir *Zoom Japon* n°8, mars 2011) qui a été désigné comme site du patrimoine mondial de l'UNESCO. Cette maison particulière était à l'origine située à Shôkawa, un autre village proche de Shirakawagô. Shôkawa étant destiné à être submergé en raison de la construction d'un barrage, la mai-


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Parmi les curiosités du Sankei-en, le Chôshûkaku, un bâtiment du XVIIe siècle à l'architecture originale.

son a été déplacée à Sankei-en en 1960.

Bien qu'il s'agisse d'une maison de fermier, c'est un magnifique exemple d'architecture traditionnelle car elle appartenait à une famille aisée, les YANOHARA, dont le père était l'un des chefs du village. En plus de contenir le foyer, la salle de bains et la cuisine d'origine utilisés par la famille YANOHARA, elle présente des éléments architecturaux de classe supérieure, tels qu'un hall d'entrée spacieux pour accueillir les invités importants, des tatamis dans la salle de réception et des fenêtres au design particulier, notamment des *katômado*, des ouvertures en forme de cloche que l'on voit souvent dans les temples bouddhistes zen. Il s'agit de l'une des plus grandes maisons privées de style *gasshô-zukuri* e (toit de chaume fortement incliné) ncore existantes au Japon et elle témoigne de la prospérité de la famille YANOHARA.

A l'intérieur de la maison sont exposés des outils agricoles provenant de la région de Shirakawagô. Au milieu du sol du salon se trouve un foyer *irori*, où l'on fait un feu chaque jour. L'odeur de la fumée et les piliers et poutres noirs de suie rappellent aux visiteurs la vie dans le vieux Shirakawagô. C'est d'ailleurs le seul bâtiment dont l'intérieur est ouvert au public toute l'année.

Cette maison de style *gasshô-zukuri* date de la première moitié du XIXe siècle. Le deuxième étage était autrefois utilisé pour la sériciculture, avec un espace de stockage pour les plateaux de vers à soie et les feuilles de mûrier, mais il abrite maintenant une exposition d'articles folkloriques japonais.

Enfin, Hakuuntei est une retraite conçue par HARA lui-même en 1920 pour vivre avec sa femme. Le toit est fait d'écorce de cyprès, les avant-toits sont en bardeaux de bois et le sol est recouvert de tatamis Kyôma d'une taille supérieure à celle qui est courante dans la région du Kansai. Bien qu'il s'agisse d'un bâtiment *sukiya-zukuri* basé sur des matériaux soigneusement sélectionnés et des méthodes de construction traditionnelles, il comporte également des éléments modernes tels qu'un salon, un grenier à structure en treillis, une salle de téléphone et une salle de bains avec douche.

GIANNI SIMONE



ZOOM Japon est publié par
les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris, France
Tel: +33 (0)1 4700 1133
Fax: +33 (0)1 4700 4428
www.zoomjapon.info
courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution.
ISSN : 2108-4483 Imprimé en France
Responsable de la publication : Dan Béraud
Contact publicité : pub@zoomjapon.info

Ont participé à ce numéro :
Odaira Namihei, TAKACHI Yoshiyuki, Gabriel Bernard, KASHIO Gaku, KOGA Ritsuko, ETORI Shoko, Eric Rechsteiner, TANIGUCHI Takako, Jean Derome, MASUKO Miho, Gianni Simone, Marie-Amélie Pringuey, SEKIGUCHI Ryôko, Marie Varéon (maquette), MAEDA Haruyo





Imprimé sur du papier issu de forêts durablement gérées 100% PEFC sans fibre recyclée fabriqué en Suède.



Cours / Formation / Stage Imoto Seitai à Paris :
une méthode japonaise de soin, et des exercices d'ajustement postural appelés "taisô", pour apprendre à devenir acteur de sa santé. Fréquence : 2 samedis par mois / 1 samedi par mois pour les personnes vivant hors de la région parisienne. Cours dirigés par Olivier Lahalle, qui a étudié 6 ans le seitaï à Tokyo. Retrouvez toutes les informations sur www.imoto-seitai.fr.
Contact : 06 33 48 86 30.
Livres du professeur IMOTO aux éditions Trédaniel : **"La Méthode Seitai"**, et **"Rhume et Fièvre au Bénéfice de la Santé - le Seitai"**

• **Ateliers DESSIN-MANGA** Réalise ton propre manga ! stages intensifs pendant les vacances scolaires. 210€ttc (matériel compris). Attention places limitées. Informations et inscription sur www.espacejapon.com

• **Stage intensif de japonais grand débutant (A1) en juillet et septembre.** Inscription sur www.espacejapon.com



• **Vente de SAKE** et autres alcools japonais sur toulouse-sakeclub.com



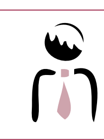
Cabinet d'avocats en droit des affaires à Paris - conseils et accompagnements des chefs d'entreprises et ressortissants japonais en France

Expertises :
• Droit des sociétés
• Baux commerciaux
• Contentieux des affaires / négociations / transactions
• Arbitrage international
• Entreprises en difficulté

Les associés du cabinet sont également membres fondateurs de l'AAJ (Association des Avocats Japonophiles)

8, rue de l'Arcade
75008 Paris
+33 (0)1 42 65 55 04
contact@komon-avocats.fr
www.komon-avocats.fr

#zoomjapon — En ligne
Actualités, En directe du Japon, jeux concours, etc
https://www.zoomjapon.info
Nouveau numéro, archives, boutique, abonnement, etc
courrier@zoomjapon.info


emplois



KINTARO Group, gère 10 restaurants dans le 1er et 2eme arrondissement de Paris et compte en ouvrir d'autres en 2022 (sushi, cuisine japonaise familiale, Izakaya, cuisine chinoise à la japonaise, takoyaki, etc...).
Dans le cadre de son développement KINTARO Group recrute : **des cuisiniers, des commis, des responsables de salle, des serveurs, des pâtissiers et des boulangers**. Vous êtes débutant ou vous avez un peu d'expérience l'essentiel c'est que vous soyez motivé.
Envoyez votre CV à recrutement.kyujin.paris@gmail.com

Club Zoom

Cadeau du mois
LIVRE ***NORI*** de Rumi HARA. 15,9 x 21,3 cm, Couleur, 228 pages
www.imho.fr



Participation au tirage au sort : Envoyez par mail (club@zoomjapon.info) **votre numéro d'abonné et la réponse à la question suivante :** *Avez-vous déjà essayé de réaliser des plats à partir de recettes de Haruyo ? Si oui, lesquels ?*
Tous les nouveaux abonnés peuvent participer.
Jusqu'au 31 août 2022.



produit par
SEFA
PARTENAIRE OFFICIEL piccoma
ジャパンエキスポ
Japan Expo
14 ▶ 17 JUILLET 2022
PARC DES EXPOSITIONS
PARIS - NORD VILLEPINTE
LA VOIX DE SON GOKU
Brigitte Lecordier
Comédienne de doublage : Gohan dans Dragon Ball, Oui-Oui...
AVANT-PREMIÈRE
Blue Lock
Diffusion de l'épisode 1 en partenariat avec Crunchyroll.
ÉPISODE 1
HOSODA FILM FESTIVAL
Projection de 3 films
Les Enfants loups, Ame et Yuki, Summer Wars et BELLE.
TOILES DE MAÎTRE
Cité international de la tapisserie Aubusson
Des scènes mythiques des univers d'Hayao Miyazaki repris en tapisserie.
L'ILLUSTRATEUR AUX MILLE FACETTES
Yūsuke Kozaki
A travaillé sur Pokémon Go, Fire Emblem, No More Heroes...
DYNAMIC HEROES
EXPOSITION
En partenariat avec isan manga
Sur la suite de Goldorak qui réunit les héros légendaires du mangaka Gô Nagai.
L'ACTUALITÉ ET LES TICKETS SONT SUR
www.japan-expo-paris.com
#japanexpo
GASTRONOMIE MANGA VOYAGE ANIME CRÉATION CULTURE CONFÉRENCE EXPOSITIONS TOURISME ARTS MARTIAUX JAPON SPECTACLES TRADITIONS ÉDITEUR COSPLAY DÉDICACES CONCERT DANSE MUSIQUE MODE ARTISTES JEU WEB CULTURE PROJECTION HIGH TECH BIEN-ÊTRE
Durant le festival, pas de caisse sur place, billets disponibles sur l'application officielle et le site de Japan Expo
DÉCOUVREZ
LE NOUVEL ESPACE POP CULTURE HORS JAPON
Powered by Japan Expo
AMAZING
GRATUIT -8 ANS
LES TICKETS SONT EN VENTE SUR WWW.JAPAN-EXPO-PARIS.COM ET DANS LES RÉSEAUX HABITUELS
FRANCEBILLET : Fnac - Géant - Magasins U - Intermarché - www.fnac.com - www.francebillet.com
TICKETMASTER : www.ticketmaster.fr - Auchan - Carrefour - Cora - Cultura - E.Leclerc
fnac E.Leclerc Animeland ZOOM JAPON celio PHOSPHORE CANAL J ZOO MANGAS inter
Crédit photos : Illustration : Aurore © SEFA EVENT, ©TDR, Jade ROUGÉ, David ELBAZ, Frédéric BRET, Gaëtan DUCHEMIN, Romain GIRARDIER
Photo : Son Goku © AkiraToriyama // © Niantic © The Pokémon Company // Goldorak © Dynamic Heroes // Japan Expo est une marque déposée par SEFA EVENT // SEFA EVENT SASU au capital de 100 000€, RCS BOBIGNY 493 919 146 //